

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
ABSTRAKSI	ii
LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI	iii
LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG SKRIPSI	iv
SURAT PERNYATAAN	v
RIWAYAT HIDUP PENULIS	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR DIAGRAM	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Perumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian	5
1.3.1 Tujuan Umum	5
1.3.2 Tujuan Khusus	5
1.4 Ruang Lingkup Penelitian.....	5
1.5 Manfaat Penelitian	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Kerupuk.....	7
2.2 Tepung Tapioka	9

2.3 Ikan Tenggiri.....	13
2.4 Bit.....	15
2.5 Bawang Putih	16
2.6 Garam	17
2.7 Pengeringan	17
2.8 Cara Penggorengan.....	18
2.9 Protein	18
2.9.1 Sumber Protein.....	19
2.9.2 Fungsi Protein	19
2.9.3 Kecukupan Konsumsi Protein.....	20
2.10 Kadar Abu	21
2.11 Kalsium	23
2.12 Vitamin A	24
2.13 Sifat Organoleptik	26
2.13.1 Warna.....	26
2.13.2 Rasa.....	26
2.13.3 Aroma	27
2.13.4 Tekstur	27

BAB III KERANGKA KONSEP, HIPOTESIS, DAN DEFINISI OPERASIONAL

3.1 Kerangka Konsep	29
3.2 Definisi Operasional.....	30
3.2 Hipotesis.....	33

BAB IV METODE PENELITIAN

4.1 Waktu dan Tempat Penelitian	34
4.2 Alat Penelitian	35

4.3 Bahan Penelitian.....	37
4.4 Prosedur.....	38
4.5 Rancangan Percobaan.....	42
4.6 Jenis dan Cara Pengumpulan Data	45
4.7 Pengolahan dan Analisis Data	46
BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN	
5.1 Penelitian Pendahuluan	48
5.2 Penelitian Utama	49
5.3 Deskripsi Produk.....	49
5.4 Hasil Pengujian Organoleptik	50
5.5 Hasil Pengujian Kadar Protein	70
5.6 Hasil Pengujian Kadar Abu	73
5.7 Hasil Pengujian Kadar Kalsium	75
5.8 Hasil Pengujian Kadar Vitamin A.....	78
5.9 Keterbatasan Penelitian	80
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN	
6.1 Kesimpulan	81
6.2 Saran.....	82
DAFTAR PUSTAKA	83
LAMPIRAN.....	86