

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN UCAPAN TERIMAKASIH	iv
HALAMAN PERSETUJUAN PUBLIKASI ILMIAH	v
ABSTRAK	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR GRAFIK	xiii
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan Penelitian	2
1.3.1 Tujuan Umum	2
1.3.2 Tujuan Khusus	2
1.4 Manfaat Penelitian	3
1.4.1 Bagi Peneliti	3
1.4.2 Bagi Akademik	3
1.4.3 Bagi Masyarakat	3
1.5 Keterbaruan Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Protein	8
2.2 Ikan Gabus	9
2.2.1 Gambaran Umum Ikan Gabus	9
2.2.2 Kandungan Gizi Ikan Gabus	10
2.2.3 Manfaat Ikan Gabus	10
2.2.4 Keunggulan Pemakaian Ikan Gabus	11
2.2.5 Proses Pembuatan Tepung Ikan Gabus	12
2.3 Mie Kering	13
2.3.1 Gambaran Umum Mie Kering	13
2.3.2 Pembuatan Mie Kering	14
2.4 Daya Terima	18
2.5 Kerangka Berpikir	20
2.6 Kerangka Konsep	21
BAB III METODE	
3.1 Desain Penelitian	22
3.1.1 Waktu dan Tempat Penelitian	22
3.1.2 Tahapan Penelitian	22
3.2 Instrumen Penelitian	22

3.2.1 Variabel	22
3.2.2 Definsi Operasional.....	23
3.3 Alat dan Bahan	25
3.3.1 Alat	25
3.3.2 Bahan.....	25
3.4 Prosedur Penelitian.....	26
3.4.1 Pelitian Pendahuluan	26
3.4.2 Pembuatan Mie Kering Ikan Gabus	28
3.4.3 Uji Sifat Fisik	30
3.4.4 Uji Daya Terima.....	31
3.4.5 Uji Protein Larut Air	32
3.4.6 Analisa Proksimat	32
3.5 Analisa Data	35
BAB IV HASIL	
4.1 Penelitian Pendahuluan	36
4.1.1 Konsentrasi Penambahan Tepung Ikan Gabus.....	36
4.1.2 Hasil Uji Daya Terima	37
4.1.2.1 Uji Hedonik	38
4.1.2.2 Uji Mutu Hedonik.....	40
4.2 Penelitian Utama	43
4.2.1 Hasil Uji Kandungan Gizi.....	43
4.2.2 Hasil Uji Sifat Fisik.....	45
BAB V PEMBAHASAN	
5.1 Penelitian Pendahuluan	46
5.1.1 Proses Penentuan Formulasi Mie Kering Ikan Gabus.....	46
5.1.2 Uji Daya Terima.....	46
5.1.2.1 Uji Hedonik	47
5.1.2.2 Uji Mutu Hedonik.....	49
5.2 Penelitian Utama	52
5.2.1 Uji Kandungan Gizi	52
5.2.2 Uji Sifat Fisik	56
BAB VI PENUTUP	
6.1 Kesimpulan.....	58
6.2 Saran.....	59
DAFTAR REVERENSI	60
Lampiran 1 Pembuatan Mie Kering	62
Lampiran 2 VAS Uji Daya Terima	63
Lampiran 3 Dokumentasi Uji Organoleptik.....	81
Lampiran 4 Hasil Uji Kandungan Gizi	82
Lampiran 5 Uji Normalitas Data Uji Hedonik	86
Lampiran 6 Uji Normalitas Data Uji Mutu Hedonik	87
Lampiran 7 Data Deskriptif Uji Hedonik.....	88

Lampiran 8 *Anova One Way dan Bonferroni* pada Uji Hedonik..... 89
Lampiran 9 Data Deskriptif Uji Mutu Hedonik 90
Lampiran 10 *Anova One Way dan Bonferroni* pada Uji Mutu Hedonik..... 91



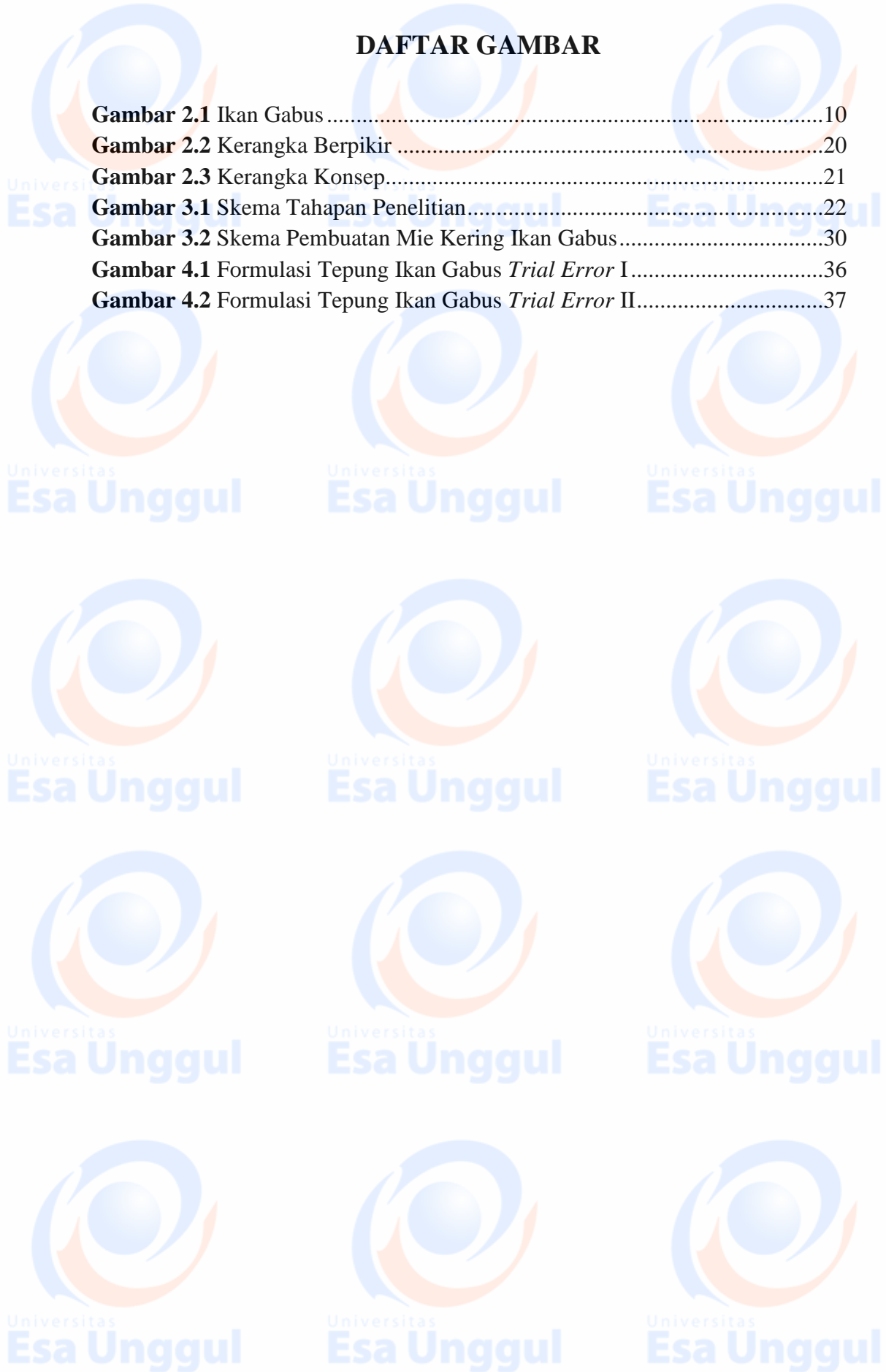
DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Keterbaruan Penelitian	4
Tabel 2.1 Komposisi Kimia pada Ikan Gabus (dalam 100 gram bahan)	10
Tabel 2.2 Perbandingan Karakteristik Ikan Gabus dan Ikan Lainnya.....	12
Tabel 2.3 Syarat Mutu Mie Kering	13
Tabel 2.4 Komposisi zat gizi mie kering pada 100 gram bahan	18
Tabel 3.1 Konsentrasi Tepung Ikan Gabus	26
Tabel 3.2 Formula Standar Pembuatan Mie Kering	27
Tabel 3.3 Penentuan Angka Acak	28
Tabel 3.4 Formulasi Mie Kering dari Tepung Terigu dan Tepung Ikan Gabus.....	28
Tabel 4.1 Konsentrasi Tepung Ikan Gabus pada Penelitian Pendahuluan	36
Tabel 4.2 Formulasi ke-4 Produk Mie Kering dalam Gram.....	37
Tabel 4.3 Uji Regresi Linear dengan Parameter Kandungan Gizi (g/100g)	43
Tabel 4.4 Uji Regresi Linear dengan Parameter Sifat Fisik (%).....	45



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Ikan Gabus	10
Gambar 2.2 Kerangka Berpikir	20
Gambar 2.3 Kerangka Konsep.....	21
Gambar 3.1 Skema Tahapan Penelitian.....	22
Gambar 3.2 Skema Pembuatan Mie Kering Ikan Gabus.....	30
Gambar 4.1 Formulasi Tepung Ikan Gabus <i>Trial Error</i> I.....	36
Gambar 4.2 Formulasi Tepung Ikan Gabus <i>Trial Error</i> II.....	37



DAFTAR GRAFIK

Grafik 4.1 Uji <i>Oneway Anova</i> Parameter Warna Hasil Uji Hedonik	38
Grafik 4.2 Uji <i>Oneway Anova</i> Parameter Rasa Hasil Uji Hedonik	38
Grafik 4.3 Uji <i>Oneway Anova</i> Parameter Aroma Hasil Uji Hedonik	39
Grafik 4.4 Uji <i>Oneway Anova</i> Parameter Tekstur Hasil Uji Hedonik	40
Grafik 4.5 Uji <i>Oneway Anova</i> Parameter Warna Hasil Uji Mutu Hedonik	40
Grafik 4.6 Uji <i>Oneway Anova</i> Parameter Rasa Hasil Uji Mutu Hedonik	41
Grafik 4.7 Uji <i>Oneway Anova</i> Parameter Aroma Hasil Uji Mutu Hedonik	42
Grafik 4.8 Uji <i>Oneway Anova</i> Parameter Tekstur Hasil Uji Mutu Hedonik	42

