

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN.....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN.....	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
UCAPAN TERIMA KASIH.....	v
HALAMAN PERSETUJUAN PUBLIKASI ILMIAH.....	vi
ABSTRAK.....	vii
ABSTRACT.....	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii

BAB I

1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	4
1.3 Pembatasan Masalah.....	4
1.4 Perumusan Masalah.....	4
1.5 Tujuan Penelitian.....	4
1.6 Manfaat Penelitian.....	5
1.7 Keaslian Penelitian.....	6

BAB II

2.1 Kepulauan Seribu Sebagai Wilayah Pesisir dan Pulau-Pulau Kecil.....	10
2.2 Sukun.....	12
2.3 Ikan Teri.....	17
2.4 Mie.....	20
2.5 Nilai Gizi.....	24
2.6 Uji Organoleptik.....	27
2.7 Angka Lempeng Total.....	29
2.8 Kerangka Teori.....	30
2.9 Kerangka Konsep.....	31
2.10 Hipotesis Penelitian.....	31

BAB III

3.1 Lokasi dan Waktu Penelitian.....	32
3.2 Jenis dan Desain Penelitian.....	32
3.3 Tahapan Penelitian.....	32

3.4	Alat dan Bahan	34
3.5	Prosedur Pembuatan Mie Kering	35
3.6	Variabel Penelitian.....	36
3.7	Tahap Analisis	38
3.8	Analisis Data	42
BAB IV		
4.1	Deskripsi dan Formulasi Produk	43
4.2	Hasil Uji Hedonik	44
4.3	Uji Mutu Hedonik.....	47
BAB V		
5.1	Deskripsi Hasil Produk dan Formulasi	52
5.2	Uji Daya Terima.....	53
5.3.	Analisis Nilai Zat Gizi	57
5.4.	Angka Lempeng Total	62
BAB VI		
6.1	Kesimpulan.....	63
6.2	Saran.....	63
DAFTAR PUSTAKA		64

LAMPIRAN