

DAFTAR ISI

HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN	ii
HALAMAN PERSETUJUAN.....	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
UCAPAN TERIMA KASIH.....	v
HALAMAN PERSETUJUAN PUBLIKASI ILMIAH	vii
ABSTRAK	viii
ABSTRACT.....	ix
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR TABEL.....	xiv
BAB I	1
PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	3
1.3 Pembatasan Masalah.....	4
1.4 Rumusan Masalah	4
1.5 Tujuan	4
1.5.1 Umum.....	4
1.5.2 Khusus.....	4
1.6 Manfaat Penelitian	4
1.7 Keterbaruan Penelitian.....	5
TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1 Ikan Lele.....	7
2.2 Tepung Ikan Lele	9
2.3 Roti Manis.....	10
2.4 Gizi Kurang.....	11
2.5 Protein	12
2.6 Kalsium	13
2.7 Pemberian Makanan Tambahan.....	13
2.8 Bahan Pembuatan Roti Manis Penambahan Tepung Ikan Lele	15
2.8.1 Tepung Terigu Tinggi Protein.....	15
2.8.2 Tepung Ikan Lele	15
2.8.3 Ragi	15
2.8.4 Mentega.....	15
2.8.5 Telur Ayam	15
2.8.6 Susu Cair	15
2.8.7 Gula Halus.....	16
2.9 Analisis Proksimat	16
2.9.1 Analisis Kadar Protein	16

2.9.2 Analisis Kadar Lemak.....	16
2.9.3 Analisis Kadar Karbohidrat.....	17
2.9.4 Analisis Serat	17
2.9.5 Analisis Mineral (Kalsium).....	17
2.9.6 Analisis Kadar Air.....	17
2.9.7 Analisis Kadar Abu	17
2.10 Uji Organoleptik.....	18
2.10.1 Uji Hedonik dan Uji Mutu Hedonik.....	18
2.10.2 Panelis	19
2.11 Analisis Jumlah Mikroba	20
2.12 Kerangka Berfikir.....	21
2.13 Kerangka Konsep	21
2.14 Hipotesis.....	23
BAB III.....	24
METODE PENELITIAN.....	24
3.1 Tempat dan Waktu	24
3.2 Desain dan Jenis.....	24
3.3 Bahan dan Alat	24
3.4 Tahapan Penelitian	25
3.4.1 Penelitian Pendahuluan	25
3.4.2 Penelitian Utama	25
3.5 Prosedur Penelitian.....	26
3.6 Analisis Zat Gizi	28
3.6.1 Analisis Kadar Protein	28
3.6.2 Analisis Kadar Lemak.....	28
3.6.3 Analisis Kadar Karbohidrat.....	28
3.6.4 Analisis Serat Kasar	29
3.6.5 Analisis Kadar Kalsium	29
3.6.6 Analisis Kadar Air.....	30
3.6.7 Analisis Kadar Abu	30
3.7 Uji Organoleptik.....	30
3.8 Analisis Jumlah Mikroba	31
3.9 Instrumen Penelitian.....	31
3.9.1 Variabel.....	31
3.9.2 Definisi Operasional.....	31
3.10 Analisis Data	33
BAB IV	34
HASIL PENELITIAN.....	34
4.1 Deskripsi Produk	34
4.2 Hasil Uji Organoleptik	35
4.2.1 Uji Mutu Hedonik	35
4.2.2 Uji Hedonik.....	37

4.3 Hasil Analisis Zat Gizi	39
4.3.1 Kadar Karbohidrat.....	40
4.3.2 Kadar Protein	40
4.3.3 Kadar Lemak.....	41
4.3.4 Kadar Kalsium	41
4.3.5 Kadar Serat Kasar	41
4.3.6 Kadar Air.....	42
4.3.7 Kadar Abu	42
4.3.8 Hasil Analisis Angka Lempeng Total	42
BAB V.....	44
PEMBAHASAN	44
5.1 Deskripsi Produk	44
5.2 Uji Organoleptik.....	45
5.2.1 Warna	45
5.2.2 Tekstur.....	46
5.2.3 Aroma.....	46
5.2.4 Rasa	47
5.2.5 Keseluruhan.....	48
5.3 Analisis Zat Gizi.....	48
5.3.1 Kadar Karbohidrat.....	49
5.3.2 Kadar Protein	49
5.3.3 Kadar Lemak.....	50
5.3.4 Kadar Kalsium	51
5.3.5 Kadar Serat Kasar	51
5.3.6 Kadar Air.....	52
5.3.7 Kadar Abu	52
5.3.8 Analisa Angka Lempeng Total	53
5.3.9 Keterbatasan Penelitian.....	53
BAB VI.....	54
KESIMPULAN DAN SARAN.....	54
6.1 KESIMPULAN	54
7.2 SARAN.....	54
DAFTAR PUSTAKA	55

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Ikan Lele (*Clarias gariepinus*)..... 7
Gambar 2.2 Roti Manis..... 10
Gambar 2.3. Kerangka Berfikir..... 21
Gambar 2.4 Kerangka Konsep..... 22
Gambar 3.1 Diagram Alir Tepung Ikan Lele..... 25
Gambar 3.2 Diagram Alir Roti Manis..... 27
Gambar 4.1 Produk Roti Manis dengan Penambahan Tepung Ikan Lele..... 35
Gambar 5.1 Produk Roti Manis dengan Penambahan Tepung Ikan Lele..... 44

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1. Penelitian Sebelumnya Mengenai Penambahan Tepung Ikan.....	5
Tabel 2.1. Kandungan Gizi Ikan Air Tawar.....	8
Tabel 2.2. Kandungan Nilai Gizi dalam 100 g Ikan Lele Segar.....	9
Tabel 2.3. SNI Roti Manis 01-3840-1995.....	11
Tabel 2.4 Komposisi Gizi PMT BALITA (12 keping biskuit)	14
Tabel 3.1 Formulasi Roti Manis Penambahan Tepung Ikan Lele.....	26
Tabel 3.2 Definisi Operasional.....	31
Tabel 4.1 Formulasi Pembuatan Roti Manis dengan Penambahan Tepung Ikan Lele.....	34
Tabel 4.2 Hasil Penilaian Uji Mutu Hedonik Roti Manis.....	35
Tabel 4.3 Hasil Penilaian Uji Hedonik Roti Manis.....	37
Tabel 4.4 Hasil Analisis Zat Gizi Roti Manis (100gram).....	39