

DAFTAR ISI

ABSTRACT	i
ABSTRAK	ii
PERSETUJUAN UJIAN SIDANG SKRIPSI.....	iii
PENGESAHAN SKRIPSI.....	iv
SURAT PERNYATAAN	v
RIWAYAT HIDUP PENULIS.....	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Batasan Masalah.....	3
1.3 Rumusan Masalah	3
1.4 Tujuan Penelitian.....	3
1.4.1 Tujuan Umum.....	3
1.4.2 Tujuan Khusus.....	3
1.5 Manfaat Penelitian.....	4
1.5.1 Bagi Masyarakat.....	4
1.5.2 Bagi Peneliti	4
1.5.3. Bagi Institusi.....	4
1.6 Kebaruan Penelitian	4
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 Ikan Mujair	6
2.2 Jamur Tiram	8
2.3 Bakso	9
2.3.1 Bahan Bakso	10
2.3.2 Bahan Tambahan Bakso	10

2.3.3 Pembuatan Bakso	12
2.3.4 Karakteristik Bakso	13
2.4 Uji Hedonik	14
2.4.1 Rasa	15
2.4.2 Warna	15
2.4.3 Aroma	15
2.4.4 Tekstur	16
2.4.5 Panelis	16
2.5 Nilai Gizi	16
2.5.1 Kadar Protein	16
2.5.2 Kadar Lemak	17
2.5.3 Kadar Karbohidrat	18
2.5.4 Kadar Air	19
2.5.5 Kadar Abu	20
2.5.6 Kadar Serat Pangan	21
2.7 Kerangka Konsep	22
BAB 3 METODOLOGI PENELITIAN	23
3.1 Tempat Waktu Penelitian	23
3.2 Alat dan Bahan	23
3.3 Formulasi Bakso	23
3.4 Uji Hedonik (Tingkat Kesukaan)	27
3.5 Nilai Gizi	28
3.5.1 Kadar Protein	28
3.5.2 Kadar Lemak	29
3.5.3 Kadar Karbohidrat	29
3.5.4 Kadar Air	29
3.5.5 Kadar Abu	30
3.5.6 Kadar Serat	30
3.6 Lama Simpan	32
3.7 Definisi Operasional	32
3.7.1 Bakso	32

3.7.2 Ikan Mujair	33
3.7.3 Jamur Tiram	33
3.7.4 Uji Hedonik Bakso	33
3.7.5 Lama Simpan Bakso.....	33
3.7.6 Nilai Gizi Bakso	33
3.8 Analisis Data	34
BAB 4 HASIL DAN PEMBAHASAN	35
4.1 Formulasi Bakso Ikan Mujair dan Jamur Tiram	35
4.2 Penilaian Uji Hedonik (Tingkat Kesukaan) Bakso	36
4.3 Nilai Gizi Bakso	44
4.4 Lama Simpan Bakso.....	47
4.5 Estimasi Komposisi Zat Gizi Bakso Ikan Sebagai <i>Snack</i>	52
BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN	56
5.1 Kesimpulan.....	56
5.2 Saran.....	57
DAFTAR PUSTAKA	58
LAMPIRAN.....	65