

## DAFTAR ISI

	hlm.
<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	
<b>LEMBAR PERNYATAAN</b> .....	i
<b>ABSTRAK</b> .....	ii
<b>LEMBAR PERSETUJUAN SIDANG SKRIPSI</b> .....	iii
<b>RIWAYAT HIDUP PENULIS</b> .....	iv
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	v
<b>DAFTAR ISI</b> .....	vi
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	vii
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	viii
<b>DAFTAR GRAFIK</b> .....	ix
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	x
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	5
1.3 Pembatasan Masalah.....	6
1.4 Perumusan Masalah.....	6
1.5 Tujuan Penelitian.....	7
1.6 Manfaat Penelitian.....	8
1.6.1 Bagi penulis.....	8
1.6.1 Bagi masyarakat.....	8
1.6.1 Bagi industri.....	8
1.6.1 Bagi ahli gizi.....	8

<b>BAB II KERANGKA TEORI DAN HIPOTESIS.....</b>	<b>9</b>
2.1 Deskripsi Teoritis.....	9
2.1.1 Ikan tongkol.....	9
2.1.2 Jamur Tiram Putih.....	11
2.1.3 Bakso Ikan.....	19
2.1.4 Analisis Protein.....	33
2.1.5 Serat Pangan.....	34
2.1.6 Evaluasi Sensori atau Uji Organoleptik.....	35
2.1.7 Panelis.....	37
2.1.8 Macam-macam uji penerimaan.....	41
2.1.9 Analisis Data.....	42
2.2 Kerangka Berpikir.....	45
2.3 Kerangka Konsep.....	46
2.4 Hipotesis.....	47
<b>BAB III METODE PENELITIAN.....</b>	<b>48</b>
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian.....	48
3.2 Alat Dan Bahan.....	48
3.3 Prosedur Penelitian.....	50
3.4 Instrument Penelitian.....	52
3.5 Teknik Pengumpulan Data.....	53
3.6 Pelaksanaan Penelitian.....	57
3.7 Metode Pengumpulan Data .....	58
3.8 Prosedur Uji Protein .....	60
3.9 Prosedur Uji Serat .....	61

<b>BAB IV HASIL PENELITIAN.....</b>	<b>62</b>
4.1 Deskripsi Data.....	62
4.1.1 Penelitian Pendahuluan.....	62
4.1.2 Penelitian Utama.....	63
4.2 Analisa Data.....	63
4.2.1 Penilaian Mutu Hedonik.....	64
4.2.2 Analisa Zat Gizi.....	78
<b>BAB V PEMBAHASAN.....</b>	<b>80</b>
5.1 Deskripsi Produk.....	80
5.2 Karakteristik.....	81
5.2.1 Rasa.....	81
5.2.2 Warna.....	81
5.2.3 Aroma.....	82
5.2.4 Tekstur.....	83
5.3 Analisa Zat Gizi.....	83
5.3.1 Kadar Protein.....	83
5.3.2 Kadar Serat.....	84
<b>BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>86</b>
6.1 Kesimpulan.....	86
6.2 Saran.....	86

## **DAFTAR PUSTAKA**

## **LAMPIRAN**