

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN.....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI.....</b>	<b>iii</b>
<b>TUGAS AKHIR UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS .....</b>	<b>iii</b>
<b>INTISARI .....</b>	<b>iv</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR RIWAYAT HIDUP .....</b>	<b>vi</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xiii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
<b>1.1. Latar Belakang .....</b>	<b>1</b>
<b>1.2. Rumusan Masalah.....</b>	<b>3</b>
<b>1.3. Tujuan Penelitian .....</b>	<b>3</b>
1.3.1. Tujuan Umum .....	3
1.3.2. Tujuan Khusus .....	3
<b>1.4. Manfaat Penelitian .....</b>	<b>4</b>
1.4.1. Manfaat Bagi Peneliti.....	4
1.4.2. Manfaat Bagi Masyarakat .....	4
1.4.3. Manfaat Bagi Institusi Gizi .....	4
<b>1.5. Ruang Lingkup .....</b>	<b>4</b>
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>5</b>

<b>2.1. Ikan Lele.....</b>	<b>5</b>
<b>2.2. Jamur merang.....</b>	<b>6</b>
<b>2.3. Siomay .....</b>	<b>7</b>
2.3.1. Siomay lele.....	9
<b>2.4. Bahan Pembuatan Siomay.....</b>	<b>10</b>
2.4.1. Tepung Tapioka .....	10
2.4.2. Telur .....	11
2.4.3. Bawang Putih .....	12
2.4.4. Bawang Merah .....	12
2.4.5. Daun bawang.....	13
2.4.6. Lada.....	13
2.4.7. Kulit Pangsit.....	13
<b>2.5. Uji Organoleptik.....</b>	<b>14</b>
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>19</b>
<b>3.1. Jenis dan Desain Penelitian .....</b>	<b>19</b>
<b>3.2. Tahap Penelitian.....</b>	<b>19</b>
3.2.1. Penelitian Pendahuluan .....	19
3.2.2. Penelitian Lanjutan.....	19
<b>3.3. Waktu dan Tempat .....</b>	<b>20</b>
<b>3.4. Alat dan Bahan .....</b>	<b>20</b>
3.4.1. Alat.....	20
3.4.2. Bahan.....	20
<b>3.5. Prosedur .....</b>	<b>20</b>
3.5.1. Prosedur Pembuatan Siomay Ikan Lele .....	20
<b>3.6. Rancangan Penelitian.....</b>	<b>21</b>
<b>3.7. Pengolahan dan Analisa Data .....</b>	<b>21</b>

3.7.1. Sifat Organoleptik .....	21
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>23</b>
4.1. Deskripsi Produk .....	23
4.2. Tingkat Kesukaan Terhadap Rasa .....	24
4.3. Tingkat Kesukaan Terhadap Aroma .....	26
4.4. Tingkat Kesukaan Terhadap Warna .....	27
4.5. Tingkat Kesukaan Terhadap Tekstur .....	29
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>31</b>
5.1. Kesimpulan .....	31
5.2. Saran .....	31
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>33</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>35</b>

## DAFTAR TABEL

Table 1 Kandungan Gizi Ikan Lele .....	6
Table 2 Kandungan Gizi Jamur Merang .....	7
Table 3 Persyaratan Mutu dan Keamanan Siomay Ikan .....	9
Table 4 Kandungan Kimia Per 100 g Tepung Tapioka.....	11
Table 5 Kandungan Gizi Telur.....	12
Tabel 6 Kandungan Gizi Kulit Pangsit .....	14
Table 7 Penggunaan Bahan pada Setiap Perlakuan dalam Satuan (gram).....	21
Table 8 Hasil Perlakuan Produk Siomay Ikan Lele dengan Penambahan Jamur Merang.....	23
Table 9 Nilai Rata-Rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Rasa Siomay Ikan Lele dengan Penambahan Jamur Merang .....	24
Table 10 Nilai Rata-Rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Aroma Siomay Ikan Lele dengan Penambahan Jamur Merang .....	26
Table 11 Nilai Rata-Rata Kesukaan Panelis Terhadap Warna Siomay Ikan Lele dengan Penambahan Jamur Merang .....	28
Table 12 Nilai Rata-Rata Skor Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur Siomay Ikan Lele dengan Penambahan Jamur Merang .....	29

## **DAFTAR GAMBAR**

Gambar 1 Lele .....	5
Gambar 2 Jamur Merang .....	6
Gambar 3 Siomay .....	8
Gambar 4 Prosedur Pembuatan Siomay Ikan Lele .....	20