

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS .....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN.....</b>	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI.....</b>	<b>iii</b>
<b>TUGAS AKHIR UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS .....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR RIWAYAT HIDUP .....</b>	<b>v</b>
<b>INTISARI .....</b>	<b>vi</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>vii</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xiv</b>
<b>DAFTAR SINGKATAN.....</b>	<b>xv</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	3
1.4 Manfaat Penelitian.....	4
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>5</b>
2.1 Bahan Tambahan Pangan .....	5
2.2 <i>Sodium Tripolyphosphate</i> (STPP).....	7
2.3 Bakso .....	8
2.4 Belut ( <i>Monopterus albus</i> ).....	9
2.5 Bahan-bahan Pembuatan Bakso Belut .....	11
2.6 Uji Organoleptik.....	12
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>16</b>
3.1 Jenis dan Desain Penelitian .....	16
3.2 Penelitian Pendahuluan .....	16
3.3 Penelitian Lanjutan.....	17
3.4 Waktu dan Tempat .....	17

3.5	Alat dan Bahan .....	17
3.6	Prosedur Kerja .....	18
3.7	Rancangan Penelitian .....	19
3.8	Pengolahan dan Analisis Data .....	19
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>		<b>21</b>
4.1	Hasil.....	21
4.2	Pembahasan .....	22
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>		<b>26</b>
5.1	Kesimpulan.....	27
5.2	Saran .....	27
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>		<b>28</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>		<b>31</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. Syarat Mutu Bakso Ikan.....	9
Tabel 2. Kandungan Gizi Belut.....	11
Tabel 3. Hasil Penelitian Pendahuluan .....	16
Tabel 4. Bahan yang Digunakan .....	19
Tabel 5. Hasil Tingkat Kesukaan Uji Organoleptik Bakso Belut .....	21

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Bakso Ikan.....	8
Gambar 2. Belut .....	10
Gambar 3. Hasil Uji Organoleptik terhadap Warna.....	22
Gambar 4. Hasil Uji Organoleptik terhadap Aroma .....	23
Gambar 5. Hasil Uji Organoleptik terhadap Tekstur .....	24
Gambar 6. Hasil Uji Organoleptik terhadap Rasa.....	25

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Lembar Persetujuan Panelis.....	31
Lampiran 2. Form Uji Organoleptik .....	32
Lampiran 3. Dokumentasi .....	33
Lampiran 4. Hasil Penilaian Tingkat Kesukaan terhadap Warna .....	34
Lampiran 5. Uji Anova Warna.....	35
Lampiran 6. Hasil Penilaian Tingkat Kesukaan terhadap Aroma.....	36
Lampiran 7. Uji Anova Aroma .....	37
Lampiran 8. Hasil Penilaian Tingkat Kesukaan terhadap Tekstur.....	38
Lampiran 9. Uji Anova Tekstur .....	39
Lampiran 10. Hasil Penilaian Tingkat Kesukaan terhadap Rasa .....	40
Lampiran 11. Uji Anova Rasa.....	41
Lampiran 12. Surat Izin Penelitian.....	42

## **DAFTAR SINGKATAN**

BPOM: Badan Pengawas Obat dan Makanan

BTP : Bahan Tambahan Pangan

CPPB : Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik

FDA : Food and Drug Administration

IRTP : Industri Rumah Tangga Pangan

PSS : Pangan Siap Saji

STPP : Sodium Tripolyphosphate

UKM : Usaha Kecil dan Menengah