

## DAFTAR ISI

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI.....	iv
DAFTAR RIWAYAT HIDUP.....	v
INTISARI.....	vi
ABSTRACT.....	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	3
1.4 Manfaat Penelitian.....	3
1.5 Ruang Lingkup.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Ikan Patin ( <i>Pangasius sp.</i> ).....	5
2.2 Cilok.....	7
2.3 Bahan Penyusunan Cilok.....	8
2.4 Uji Organoleptik.....	10
2.5 Uji Hedonik.....	12
2.6 Analisis Protein.....	13
BAB III METODE PENELITIAN.....	15
3.1 Jenis Penelitian dan Desain.....	15
3.2 Waktu dan Tempat Penelitian.....	15
3.3 Penelitian Pendahuluan.....	15
3.4 Penelitian Lanjutan.....	16

3.5 Alat dan Bahan.....	16
3.6 Prosedur Kerja.....	17
3.7 Rancangan Penelitian.....	20
3.8 Pengolahan dan Analisis Data.....	20
BAB IV <u>H</u> ASIL DAN PEMBAHASAN .....	22
4.1 Hasil .....	22
4.2 Pembahasan.....	24
4.3 Kadar Protein .....	28
BAB V <u>P</u> ENUTUP.....	30
5.1 Kesimpulan .....	30
5.2 Saran.....	30
DAFTAR PUSTAKA .....	31

## DAFTAR TABEL

Tabel 1 Komposisi Gizi Ikan Patin .....	6
Tabel 2 Kandungan Gizi Tepung Ikan Patin.....	7
Tabel 3 Kandungan Gizi Cilok .....	7
Tabel 4 Hasil Penelitian Pendahuluan .....	16
Tabel 5 Bahan Cilok Tepung Ikan Patin .....	20
Tabel 6 Deskripsi Cilok .....	23
Tabel 7 Hasil Analisa <i>One Way Anova</i> Rasa .....	24
Tabel 8 Hasil Statistik Uji <i>Duncan</i> terhadap Rasa Cilok.....	24
Tabel 9 Hasil Analisa <i>One Way Anova</i> Warna .....	25
Tabel 10 Hasil Analisa <i>One Way Anova</i> Aroma.....	26
Tabel 11 Hasil Analisa <i>One Way Anova</i> Tekstur.....	27
Tabel 12 Hasil Statistik Uji <i>Duncan</i> terhadap Tekstur Cilok .....	27
Tabel 13 Hasil Uji Protein.....	28

## DAFTAR GAMBAR

Gambar. 1 Ikan Patin.....	5
Gambar. 2 Cilok.....	8
Gambar. 3 Tepung Ikan Patin .....	22

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Lembar Persetujuan Panelis.....	34
Lampiran 2 Form Uji Organoleptik .....	35
Lampiran 3 Dokumentasi Pembuatan Tepung Ikan Patin .....	36
Lampiran 4 Uji Pendahuluan .....	37
Lampiran 5 Uji Pendahuluan .....	38
Lampiran 6 Hasil Penilaian Tingkat Kesukaan terhadap Rasa .....	39
Lampiran 7 Uji Anova Rasa.....	40
Lampiran 8 Hasil Penilaian Tingkat Kesukaan terhadap Warna .....	42
Lampiran 9 Uji Anova Warna.....	43
Lampiran 10 Hasil Penilaian Tingkat Kesukaan terhadap Aroma.....	44
Lampiran 11 Uji Anova Aroma .....	45
Lampiran 12 Hasil Penilaian Tingkat Kesukaan terhadap Tekstur.....	46
Lampiran 13 Uji Anova Tekstur .....	47
Lampiran 14 Dokumentasi Uji Organoleptik.....	49
Lampiran 15 Hasil Uji Protein .....	50
Lampiran 16 Dokumentasi Uji Protein .....	51