

DAFTAR ISI

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
DAFTAR RIWAYAT HIDUP.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI.....	vii
TUGAS AKHIR UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS	vii
ABSTRAK.....	viii
ABSTRACT	ix
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB 1 PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	2
1.3 Tujuan	3
1.4 Manfaat Penelitian	3
1.5 Ruang Lingkup	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Ikan patin.....	4
2.2 Tepung ikan patin	5
2.3 Donat.....	6
2.4 Uji Organoleptik (Hedonik)	9
2.5 Uji Kadar Protein.....	10

BAB III METODE PENELITIAN	13
3.1 Jenis dan Desain Penelitian	13
3.2 Waktu dan Tempat Penelitian	13
3.3 Tahapan penelitian.....	13
3.4 Rancangan penelitian.....	14
3.5 Alat dan Bahan	15
3.6 Prosedur Kerja	15
3.7 Pengolahan dan Analisis Data	19
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	21
4.1 Hasil.....	21
4.2 Pembahasan.....	22
4.3 Kadar Air	26
4.4 Uji Protein.....	27
4.5 Kandungan Gizi Donat Tepung ikan Patin	28
BAB V KESIMPILAN DAN SARAN	29
5.1 Kesimpulan.....	29
5.2 Saran	29
DAFTAR PUSTAKA	30

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Prosedur Pembuatan Tepung Ikan Patin	16
Gambar 2. Prosedur Pembuatan Donat	17
Gambar 3. Hasil penelitian	22
Gambar 4. Hasil Organoleptik Rasa	23
Gambar 5. Hasil Organoleptik Warna	24
Gambar 6. Hasil Organoleptik Aroma	25
Gambar 7. Hasil Organoleptik Tekstur	26

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Hasil Uji Pendahuluan.....	13
Tabel 2. Perbandingan Tepung Terigu Dan Tepung Ikan Patin.....	14
Tabel 3. Bahan-Bahan Membuat Donat.....	14
Tabel 4. Analisa Kadar Protein Pada Donat.....	27

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Form Uji Organoleptik	32
Lampiran 2. Uji Anova	33
Lampiran 3. Hasil Penilaian Tingkat Kesukaan	37
Lampiran 4. Hasil Uji Kadar Protein	41
Lampiran 5. Biaya Pembuatan Donat	42
Lampiran 6. Dokumentasi Uji Organoleptik	43
Lampiran 7. Dokumentasi Uji Kadar Air	45