

DAFTAR ISI

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI	vi
ABSTRAK	vii
ABSTRACT.....	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	2
1.3. Tujuan Penelitian	2
1.3.1 Tujuan Umum.....	2
1.3.2 Tujuan Khusus	3
1.4. Manfaat Penelitian.....	3
1.4.1 Bagi Peneliti.....	3
1.4.2 Bagi Institusi.....	3
1.4.3 Bagi Masyarakat.....	3
1.5. Ruang Lingkup	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1 Ikan Patin	4
2.1.1 Ikan Patin Siam.....	5
2.2 Defenisi Kerupuk.....	6
2.2.1 Sifat dan Mutu Kerupuk	6

2.3 Kerupuk Bawang	7
2.3.1 Bahan-Bahan untuk Pembuatan Kerupuk Bawang.....	8
2.3.2 Cara Pengolahan Kerupuk Bawang.....	9
2.4 Analisa Proksimat.....	10
2.4.1. Kadar Air	11
2.4.2. Kadar Abu.....	11
2.4.3. Kadar Protein	12
2.4.4. Kadar Lemak	12
2.4.5. Kadar Karbohidrat	13
BAB III METODE PENELITIAN	14
3.1. Jenis dan Desain Penelitian.....	14
3.2. Waktu dan Tempat Pelaksanaan Penelitian.....	14
3.3. Alat dan Bahan.....	14
3.3.1. Alat	14
3.3.2. Bahan	14
3.4. Rancangan Penelitian.....	15
3.5. Prosedur Penelitian	16
3.5.1 Prosedur Pembuatan Bubur Ikan Patin.....	16
3.5.2 Prosedur Pembuatan Kerupuk Bawang dengan Penambahan Bubur Ikan Patin.....	17
3.5.3 Prosedur Penentuan Kadar Air Metode Gravimetri.....	18
3.5.4 Prosedur Penentuan Kadar Abu Metode Gravimetri.....	19
3.5.5 Prosedur Penentuan Kadar Protein Metode Kjeldahl	20
3.5.6 Prosedur Penentuan Kadar Lemak Metode Soxhlet.....	21
3.5.7 Prosedur Penentuan Kadar Karbohidrat Metode <i>by Different</i>	22
3.6 Pengolahan dan Analisa Data	22
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	23
4.1. Deskripsi Produk.....	23
4.2. Analisa Proksimat.....	24
4.2.1 Kadar Air	24
4.2.2 Kadar Abu.....	25
4.2.3 Kadar Protein	26

4.2.4 Kadar Lemak	27
4.2.5 Kadar Karbohidrat	27
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	29
5.1 Kesimpulan	29
5.2 Saran	29
DAFTAR PUSTAKA.....	30
LAMPIRAN.....	32

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Kandungan Gizi Ikan Patin Segar dalam 100 Gram.....	5
Tabel 2. Syarat Mutu Kerupuk Ikan berdasarkan SNI 01-2713-1999	7
Tabel 3. Formulasi Bahan Baku Kerupuk Bawang dengan Penambahan Ikan Patin	15
Tabel 4. Deskripsi Kerupuk Bawang.....	23
Tabel 5. Hasil Analisa Proksimat Kerupuk Bawang	24

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Ikan Patin (<i>P. hypophthalmus</i>).....	4
Gambar 2. Diagram Alir Pembuatan Bubur Ikan Patin.....	16
Gambar 3. Diagram Alir Pembuatan Kerupuk Bawang dengan Penambahan Ikan Patin	17
Gambar 4. Diagram Alir Penentuan Kadar Air Metode Gravimetri.....	18
Gambar 5. Diagram Alir Penentuan Kadar Abu Metode Gravimetri	19
Gambar 6. Diagram Alir Penentuan Kadar Protein Metode Kjeldahl	20
Gambar 7. Diagram Alir Penentuan Kadar Lemak Metode Soxhlet	22

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Hasil Analisa Proksimat.....	32
Lampiran 2. Hasil Perhitungan Analisa Proksimat.....	33
Lampiran 3. Perhitungan Kadar Karbohidrat.....	35
Lampiran 4. Dokumentasi.....	36
Lampiran 5. Surat Izin Penelitian	39
Lampiran 6. Surat Izin Penelitian ke Laboratorium Perikanan UNRI.....	40
Lampiran 7. Surat Izin Penelitian ke Laboratorium Pangan Poltekkes Riau.....	41