# DAFTAR ISI

[PERNYATAAN KEASLIAN ii](#_Toc136983088)

[HALAMAN PENGESAHAN iii](#_Toc136983089)

[HALAMAN PERSETUJUAN iv](#_Toc136983090)

[DAFTAR RIWAYAT HIDUP vi](#_Toc136983091)

[ABSTRAK vii](#_Toc136983092)

[KATA PENGANTAR ix](#_Toc136983093)

[DAFTAR ISI x](#_Toc136983094)

[DAFTAR TABEL xii](#_Toc136983095)

[DAFTAR GAMBAR xiii](#_Toc136983096)

[DAFTAR LAMPIRAN xiv](#_Toc136983097)

[BAB I PENDAHULUAN 1](#_Toc136983098)

[1.1 Latar Belakang 1](#_Toc136983100)

[1.2 Rumusan Masalah 3](#_Toc136983101)

[1.3 Tujuan 3](#_Toc136983102)

[1.3.1 Tujuan Umum 3](#_Toc136983103)

[1.3.2 Tujuan Khusus 3](#_Toc136983104)

[1.4 Manfaat Penelitian 4](#_Toc136983105)

[1.4.1 Bagi Peneliti 4](#_Toc136983106)

[1.4.2 Bagi Institusi Poltekkes Kemenkes Riau 4](#_Toc136983107)

[1.4.3 Bagi Masyarakat 4](#_Toc136983108)

[1.5 Ruang Lingkup Penelitian 4](#_Toc136983109)

[BAB II TINJAUAN PUSTAKA 5](#_Toc136983110)

[2.1 Ikan Patin (Pangasius Pangasius) 5](#_Toc136983112)

[2.1.1 Klasifikasi dan Morfologi Ikan Patin 5](#_Toc136983113)

[2.1.2 Kandungan Gizi Ikan Patin 6](#_Toc136983114)

[2.2 Pasta 6](#_Toc136983115)

[2.2.1 Lasagna 6](#_Toc136983116)

[2.3 Bahan-Bahan Pembuatan Lasagna 7](#_Toc136983117)

[2.3.1 Tepung Terigu 7](#_Toc136983118)

[2.3.2 Telur Ayam 8](#_Toc136983119)

[2.3.3 Garam 8](#_Toc136983120)

[2.3.4 Minyak Kelapa Sawit 8](#_Toc136983121)

[2.3.5 Air 9](#_Toc136983122)

[2.4 Uji Organoleptik 9](#_Toc136983123)

[2.4.1 Uji Hedonik 10](#_Toc136983124)

[2.5 Panelis Penelitian 10](#_Toc136983125)

[2.6 Uji Kadar Protein 11](#_Toc136983126)

[BAB III METODE PENELITIAN 14](#_Toc136983127)

[3.1 Jenis Penelitian 14](#_Toc136983129)

[3.2 Waktu dan Tempat Penelitian 15](#_Toc136983130)

[3.3 Alat dan Bahan 15](#_Toc136983131)

[3.3.1 Alat 15](#_Toc136983132)

[3.3.2 Bahan 15](#_Toc136983133)

[3.4 Prosedur Penelitian 15](#_Toc136983134)

[3.4.1 Prosedur Pembuatan Lasagna Ikan Patin 15](#_Toc136983135)

[3.4.2 Prosedur Penentuan Protein Kasar 17](#_Toc136983136)

[3.5 Perlakuan Pembuatan Lasagna Ikan Patin 18](#_Toc136983137)

[3.6 Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data 18](#_Toc136983138)

[3.7 Teknik Pengolahan dan Analisis Data 19](#_Toc136983139)

[BAB IVHASIL DAN PEMBAHASAN 20](#_Toc136983140)

[4.1 Hasil 20](#_Toc136983142)

[4.1.1 Deskripsi Produk 20](#_Toc136983143)

[4.1.2 Uji Hedonik 21](#_Toc136983144)

[4.2 Pembahasan 21](#_Toc136983170)

[4.2.1 Uji Hedonik Terhadap Rasa Lasagna Goreng Ikan Patin 21](#_Toc136983171)

[4.2.2 Uji Hedonik Terhadap Warna Lasagna Goreng Ikan Patin 22](#_Toc136983172)

[4.2.3 Uji Hedonik Terhadap Tekstur Lasagna Goreng Ikan Patin 24](#_Toc136983173)

[4.2.4 Uji Hedonik Terhadap Aroma Lasagna Goreng Ikan Patin 25](#_Toc136983174)

[4.2.5 Kadar Protein Lasagna Goreng Ikan Patin 27](#_Toc136983175)

[4.2.6 Penentuan Perlakuan Terbaik 29](#_Toc136983176)

[4.2.6 Biaya Produksi Lasagna Goreng Ikan Patin 30](#_Toc136983177)

[BAB V PENUTUP 31](#_Toc136983178)

[5.1 Kesimpulan 31](#_Toc136983180)

[5.2 Saran 31](#_Toc136983181)

[DAFTAR PUSTAKA 32](#_Toc136983182)

[LAMPIRAN 35](#_Toc136983183)