

DAFTAR ISI

PERNYATAAN KEASLIAN	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	iii
ABSTRAK	iv
ABSTRACT	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan masalah	4
1.3 Tujuan	4
1.3.1 Tujuan Umum	4
1.3.2 Tujuan Khusus	4
1.4 Manfaat Penelitian	5
1.4.1 Bagi Peneliti	5
1.4.2 Bagi Masyarakat	5
1.4.3 Bagi Institusi Poltekkes Kemenkes Riau	5
1.5 Ruang Lingkup Penelitian	5
1.6 Hipotesis Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1 Ikan Patin	7
2.1.1 Klasifikasi dan Morfologi Ikan patin	7
2.1.2 Kandungan Gizi Ikan Patin	9
2.2 Daun Katuk	9
2.2.1 Klasifikasi Daun Katuk	10
2.2.2 Morfologi Tanaman Katuk	10
2.2.3 Kandungan Gizi Daun Katuk	11
2.2.4 Manfaat Daun Katuk	12
2.3 Kerupuk	13
2.3.1 Definisi Kerupuk	13
2.3.2 Sifat dan Mutu Kerupuk	14
2.3.3 Kerupuk Sagu	15
2.4 Bahan Pembuatan Kerupuk	15
2.4.1 Bahan Baku	15
2.4.2 Bahan Tambahan	17
2.5 Pembuatan Kerupuk	19
2.6 Uji Hedonik	20
2.7 Uji Kandungan Protein	21

BAB III METODE PENELITIAN	23
3.1 Jenis Penelitian	23
3.2 Tahap Penelitian	23
3.2.1 Penelitian Pendahuluan	23
3.2.2 Penelitian Lanjutan	24
3.3 Waktu dan Tempat Penelitian	24
3.4 Alat dan Bahan	25
3.4.1 Alat	25
3.4.2 Bahan	25
3.5 Rancangan Penelitian	25
3.6 Prosedur Penelitian	26
3.6.1 Prosedur Penghalusan Daun Katuk	26
3.6.2 Prosedur Penggilingan Daging Ikan Patin	27
3.6.3 Prosedur Pembuatan Kerupuk	28
3.7 Prosedur Kadar Protein Metode Kjeldhal	29
3.7.1 Uji Kadar Protein Tahap Dekstruksi	29
3.7.2 Uji Kadar Protein Tahap Destilasi	29
3.7.3 Uji Kadar Protein Tahap Titrasi	30
3.8 Pengumpulan, Pengolahan dan Analisa Data	30
3.8.1 Pengumpulan Data	30
3.8.2 Pengolahan Data	31
3.8.3 Analisis Data	31
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	32
4.1 Deskripsi Produk	32
4.2 Uji Hedonik	34
4.2.1 Tingkat Kesukaan Terhadap Warna	34
4.2.2 Tingkat Kesukaan Terhadap Aroma	35
4.2.3 Tingkat Kesukaan Terhadap Rasa	37
4.2.4 Tingkat Kesukaan Terhadap Tekstur	38
4.3 Kadar Protein	40
4.4 Analisa Biaya	42
BAB V PENUTUP	44
5.1 Kesimpulan	44
5.2 Saran	44
DAFTAR PUSTAKA	45

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Kandungan Zat Gizi Ikan Patin Segar Per 100 gram	9
Tabel 2. Kandungan Zat Gizi Daun Katuk Segar per 100 gram	11
Tabel 3. Syarat Mutu dan Keamanan Pangan Kerupuk Ikan Berdasarkan SNI 8272:2016	14
Tabel 4. Kandungan Zat Gizi Tepung Sagu	16
Tabel 5. Kandungan Amilosa & Amilopektin Beberapa Jenis Tepung	17
Tabel 6. Hasil Penelitian Pendahuluan	23
Tabel 7. Rancangan Penelitian	25
Tabel 8. Formulasi Bahan Baku Kerupuk Sagu Dengan Penambahan Ikan Patin Dan Daun Katuk	26
Tabel 9. Deskripsi Kerupuk	33
Tabel 10. Uji One Way Anova Terhadap Warna	34
Tabel 11. Uji One Way Anova Terhadap Aroma	36
Tabel 12. Uji One Way Anova Terhadap Rasa	37
Tabel 13. Uji One Way Anova Terhadap Tekstur	38
Tabel 14. Kadar Protein Pada Kerupuk Sagu dengan Penambahan Ikan Patin dan Daun Katuk	40
Tabel 15. Biaya Produksi Kerupuk Sagu Ikan Patin dan Daun Katuk	43

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Ikan Patin (<i>Pangaseus sp</i>)	7
Gambar 2. Daun Katuk (<i>Sauropus androgunus (L) Merr</i>)	11
Gambar 3. Prosedur Penghalusan Daun Katuk	26
Gambar 4. Prosedur Penggilingan Daging Ikan Patin	27
Gambar 5. Prosedur Pembuatan Kerupuk Sagu dengan Penambahan Ikan Patin dan Daun Katuk	28
Gambar 6. Prosedur Uji Kadar Protein Tahap Dekstruksi.....	29
Gambar 7. Prosedur Uji Kadar Protein Tahap Destilasi	29
Gambar 8. Prosedur Uji Kadar Protein Tahap Titrasi	30
Gambar 9. Hasil Produk	32

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Pernyataan Persetujuan Menjadi Responden	50
Lampiran 2. Formulir Uji Hedonik	51
Lampiran 3. Hasil Uji Hedonik Terhadap Warna	53
Lampiran 4. Hasil Uji Hedonik Terhadap Aroma	54
Lampiran 5. Hasil Uji Hedonik Terhadap Rasa	55
Lampiran 6. Hasil Uji Hedonik Terhadap Tekstur	56
Lampiran 7. Uji <i>One Way Anova</i> dan Uji Lanjut <i>Duncan</i>	57
Lampiran 8. Hasil Kadar Protein	58
Lampiran 9. Dokumentasi Pengujian Hedonik	59
Lampiran 10. Dokumentasi Pembuatan Kerupuk	60
Lampiran 11. Surat Izin Penelitian	61
Lampiran 12. Surat Selesai Penelitian	63