

DAFTAR ISI

PERNYATAAN KEASLIAN.....	i
PERNYATAAN HAK CIPTA.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
ABSTRAK.....	vi
ABSTRACT.....	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.4 Manfaat Penelitian.....	4
1.5 Ruang Lingkup.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Ikan Patin	6
2.2 Bunga Telang	8
2.3 Bakpao	9
2.4 Bahan – Bahan Baku.....	10
2.5 Proses Pembuatan Bakpao.....	12
2.6 Panelis	13
2.7 Uji Organoleptik.....	14
2.8 Uji Hedonik.....	14
2.9 Uji Kadar Protein (Metode Kjeldhal).....	14
BAB III METODE PENELITIAN.....	16
3.1 Jenis Penelitian Dan Desain.....	16
3.2 Tahap Penelitian.....	16
3.3 Waktu Dan Tempat Penelitian.....	17
3.4 Alat dan Bahan.....	18
3.5 Prosedur Kerja.....	19

3.6 Rancangan Penelitian	25
3.7 Pengolahan dan Analisis data.....	25
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	27
4.1 Deskripsi Produk.....	27
4.2 Uji Hedonik.....	28
4.3 Penentuan Formulasi Terbaik.....	35
BAB V PENUTUP.....	37
5.1 Kesimpulan.....	37
5.2 Saran.....	37
DAFTAR PUSTAKA.....	38