

DAFTAR ISI

| | |
|---|-------------|
| PERNYATAAN KEASLIAN..... | ii |
| HALAMAN PENGESAHAN..... | iii |
| DAFTAR RIWAYAT HIDUP..... | iv |
| ABSTRAK..... | v |
| ABSTRACT..... | vi |
| PERNYATAAN TUGAS AKHIR DAN SUMBER INFORMASI..... | vii |
| KATA PENGANTAR | ix |
| DAFTAR ISI..... | xi |
| DAFTAR GAMBAR | xiii |
| DAFTAR TABEL | xiv |
| DAFTAR LAMPIRAN..... | xv |
| BAB I PENDAHULUAN | 1 |
| 1.1 Latar Belakang..... | 1 |
| 1.2 Rumusan Masalah..... | 4 |
| 1.3 Tujuan Penelitian | 4 |
| 1.3.1 Tujuan Umum..... | 4 |
| 1.3.2 Tujuan Khusus..... | 4 |
| 1.4 Manfaat Penelitian..... | 5 |
| 1.4.1 Bagi Penulis..... | 5 |
| 1.4.1 Bagi Institusi..... | 5 |
| 1.4.3 Bagi Masyarakat..... | 5 |
| 1.5 Ruang Lingkup Penelitian..... | 6 |
| BAB II TINJAUAN PUSTAKA | 7 |
| 2.1 Ikan Patin | 7 |
| 2.2 Jantung Pisang | 9 |
| 2.3 Abon | 11 |
| 2.3.1 Bahan-bahan Pembuatan Abon..... | 13 |
| 2.3.2 Proses Pembuatan Abon Ikan Patin Substitusi Jantung Pisang..... | 15 |
| 2.4 Uji Organileptic | 17 |
| 2.5 Panelis | 18 |
| 2.6 Serat | 19 |
| 2.7 Analisa Serat Kasar..... | 20 |
| BAB III METODE PENELITIAN..... | 21 |
| 3.1 Jenis dan Desain Penelitian | 21 |
| 3.2 Waktu dan Tempat..... | 21 |
| 3.3 penelitian pendahulu | 21 |
| 3.4 penelitian lanjutan..... | 22 |
| 3.5 alat dan bahan | 23 |
| 3.5.1 alat..... | 23 |
| 3.5.2 bahan..... | 23 |
| 3.5.3 prosedur..... | 23 |
| 3.6 Rancangan Penelitian..... | 23 |
| 3.6.1 jumlah bahan pada tiap perlakuan..... | 23 |
| 3.7 Prosedur Kerja..... | 24 |
| 3.7.1 prosedur pembuatan abon ikan patin substitusi jantung pisang..... | 24 |
| 3.8 Proses uji kadar Serat Kasar | 25 |

| | |
|--|-----------|
| 3.9 Pengumpulan dan Analisa Data..... | 26 |
| 3.9.1 Pengumpulan Data..... | 26 |
| 3.9.2 Pengolahan Data..... | 26 |
| 3.9.3 Analisis Data..... | 27 |
| BAB VI HASIL DAN PEMBAHASAN | 28 |
| 4.1 Hasil dan Pembahasan | 28 |
| 4.1.1 Deskripsi Produk..... | 28 |
| 4.1.2 Hasil Uji Tingkat Kesukaan..... | 31 |
| 4.1.3 Tingkat Kesukaan Terhadap Warna | 31 |
| 4.1.4 Tingkat Kesukaan Terhadap Aroma..... | 33 |
| 4.1.5 Tingkat Kesukaan Terhadap Tekstur..... | 34 |
| 4.1.6 Tingkat Kesukaan Terhadap Rasa | 36 |
| 4.1.7 Kadar Serat..... | 37 |
| BAB V PENUTUP | 39 |
| 5.1 Kesimpulan | 39 |
| 5.2 Saran | 39 |
| DAFTAR PUSTAKA..... | 40 |
| LAMPIRAN..... | 44 |