

## DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN.....	i
RIWAYAT HIDUP.....	ii
ABSTRAK .....	iii
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR .....	ix
DAFTAR TABEL.....	x
BAB I PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Tujuan.....	3
1.4 Manfaat Penelitian.....	4
1.5 Ruang Lingkup .....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Ikan Patin.....	5
2.2 Tepung Tulang Ikan Patin .....	6
2.3 Kue Bawang .....	7
2.4 Uji Hedonik .....	11
2.5 Kalsium .....	13
2.6 Analisa kadar kalsium .....	14
BAB III METODE PENELITIAN.....	15
3.1 Jenis Penelitian .....	15
3.2 Waktu Dan Tempat Penelitian .....	15
3.3 Penelitian Pendahuluan .....	15
3.4 Penelitian Lanjutan.....	16
3.5 Alat Dan Bahan .....	17
3.6 Rancangan Penelitian .....	17
3.7 Prosedur Kerja .....	18
3.8 Proses Uji Kadar Kalsium Metode AAS .....	20
3.9 Pengumpulan Dan Analisis Data.....	21

BAB IV HASIL & PEMBAHASAN .....	22
4.1. Deskripsi Produk .....	22
4.2. Daya Terima Kue Bawang Substitusi Tepung Tulang Ikan Patin.....	25
4.3. Tingkat Kesukaan Terhadap Warna .....	26
4.4. Tingkat Kesukaan Terhadap Aroma.....	26
4.5. Tingkat Kesukaan Terhadap Rasa .....	28
4.6. Kadar Kalsium Kue Bawang .....	28
BAB V PENUTUP.....	31
5.1 Kesimpulan.....	31
5.2 Saran.....	32
DAFTAR PUSTAKA .....	33
LAMPIRAN.....	38

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Ikan Patin Siam .....	5
Gambar 2. Tepung Tulang Ikan Patin .....	6

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. Kandungan gizi tepung tulang ikan patin .....	7
Tabel 2 SNI 7994:2014 Tepung Daging dan Tulang.....	7
Tabel 3. Kebutuhan Kalsium Sesuai Usia .....	14
Tabel 4 Hasil penelitian pendahuluan.....	16
Tabel 5 Jumlah bahan pada tiap perlakuan .....	17
Tabel 6 Deskripsi Kue Bawang .....	22
Tabel 7 Analisa Daya Terima Kue Bawang .....	25
Tabel 8 Kadar Kalsium .....	29