

DAFTAR ISI

PERNYATAAN KEASLIAN	i
ABSTRAK.....	ii
ABSTRACT	iii
PERNYATAAN MENGENAI TUGAS AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA	iv
HALAMAN PENGESAHAN	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.3.1 Tujuan Umum.....	3
1.3.2 Tujuan Khusus.....	3
1.4 Manfaat Penelitian	3
1.4.1 Bagi Mahasiswa.....	3
1.4.2 Bagi Masyarakat.....	3
1.4.3 Bagi Institusi.....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Gyoza	4
2.2 Ikan Patin	6
2.3 Bahan Pembuatan Gyoza	8
2.4.1 Daging Ayam.....	8
2.4.2 Tepung Terigu.	9

2.4.2	Tepung Tapioka.....	9
2.4.3	Garam	9
2.4.4	Minyak Goreng.....	10
2.4.5	Saus Tiram.....	10
2.4.6	Minyak Wijen.....	11
2.4.7	Gula Pasir	11
2.4.8	Daun Bawang	12
2.4	Uji Organoleptik (Hedonik).....	12
BAB III METODE PENELITIAN.....		14
3.1	Jenis Penelitian	14
3.1.1	Penelitian Pendahuluan	14
3.1.2	Penelitian Lanjutan	15
3.2	Waktu dan Tempat.....	15
3.3	Alat dan Bahan.....	15
3.3.1	Alat	15
3.3.2	Bahan	15
3.4	Prosedur	16
3.4.1	Prosedur Pembuatan Kulit Gyoza	16
3.4.2	Prosedur Pembuatan Isian Gyoza	16
3.4.3	Prosedur Pemasakan Gyoza	17
3.4.4	Prosedur Uji Tingkat Kesukaan.....	17
3.5	Rancangan Penelitian.....	18
3.5.1	Bahan Setiap Perlakuan	18
3.6	Analisa dan Pengolahan Data	19
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....		20
4.1	Deskripsi Produk.....	20

4.2	Uji Tingkat Kesukaan	22
4.2.1	Tingkat Kesukaan Terhadap Rasa	23
4.2.2	Tingkat Kesukaan Terhadap Aroma.....	24
4.2.3	Tingkat Kesukaan Terhadap Tekstur.....	25
4.2.4	Tingkat Kesukaan Terhadap Warna	27
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN		29
5.1	Kesimpulan	29
5.2	Saran	29
DAFTAR PUSTAKA		30