# DAFTAR ISI

[PERNYATAAN KEASLIAN i](#_Toc144680999)

[HALAMAN PENGESAHAN ii](#_Toc144681000)

[ABSTRAK iii](#_Toc144681001)

[ABSTRACT iv](#_Toc144681002)

[PERNYATAAN MENGENAI TUGAS AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA v](#_Toc144681003)

[KATA PENGANTAR vii](#_Toc144681004)

[DAFTAR RIWAYAT HIDUP ix](#_Toc144681005)

[DAFTAR ISI x](#_Toc144681006)

[DAFTAR GAMBAR xii](#_Toc144681007)

[DAFTAR TABEL xiii](#_Toc144681008)

[DAFTAR LAMPIRAN xiv](#_Toc144681009)

[BAB I](#_Toc144681010)

[PENDAHULUAN 1](#_Toc144681011)

[1.1 Latar belakang 1](#_Toc144681012)

[1.2 Rumusan masalah 3](#_Toc144681013)

[1.3 Tujuan Penelitian 3](#_Toc144681014)

[1.4 Manfaat Penelitian 4](#_Toc144681015)

[BAB II 5](#_Toc144681016)

[TINJAUAN PUSTAKA 5](#_Toc144681017)

[2.1 MP-ASI 5](#_Toc144681018)

[2.2 Ikan Patin 6](#_Toc144681019)

[2.3 Tepung Ikan Patin 7](#_Toc144681020)

[2.4 Tempe 8](#_Toc144681021)

[2.5 Tepung Tempe 9](#_Toc144681022)

[2.6 Biskuit 10](#_Toc144681023)

[2.7 Uji Kadar Protein (Metode Kjeldhal) 13](#_Toc144681024)

[2.8 Uji Organoleptik 14](#_Toc144681025)

[2.8.1 Panelis 15](#_Toc144681026)

[2.9 Uji Hedonik 16](#_Toc144681027)

[BAB III 17](#_Toc144681028)

[METODELOGI PENELITIAN 17](#_Toc144681029)

[3.1 Jenis Penelitian 17](#_Toc144681030)

[3.2 Waktu dan Tempat Penelitian 17](#_Toc144681031)

[3.3 Penelitian Pendahuluan 17](#_Toc144681032)

[3.5 Waktu dan Tempat penelitian 18](#_Toc144681033)

[3.6 Alat dan Bahan 18](#_Toc144681034)

[3.7 Prosedur Kerja 19](#_Toc144681035)

[3.7.1 Proses Pembuatan Biskuit 19](#_Toc144681036)

[3.8 Rancangan Penelitian 23](#_Toc144681037)

[BAB IV 25](#_Toc144681038)

[HASIL DAN PEMBAHASAN 25](#_Toc144681039)

[4.1 Deskripsi Produk 25](#_Toc144681040)

[4.2 Hasil Uji Organoleptik 28](#_Toc144681041)

[BAB V](#_Toc144681042)

[PENUTUP 34](#_Toc144681043)

[5.1 Kesimpulan 34](#_Toc144681044)

[5.2 Saran 34](#_Toc144681045)

[DAFTAR PUSTAKA 35](#_Toc144681046)