

DAFTAR ISI

	Halaman
RINGKASAN	v
SUMMARY	vi
KATA PENGANTAR	vii
UCAPAN TERIMA KASIH.....	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan.....	3
1.4 Manfaat.....	3
II TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1 Klasifikasi dan Morfologi Ikan Patin (<i>Pangasius pangasius</i>).....	4
2.2 Komposisi Gizi Ikan Patin (<i>Pangasius pangasius</i>).....	5
2.3 Tepung Ikan Patin	5
2.4 Rendemen Daging dan Tepung Ikan Patin.....	6
2.5 Tepung Terigu	7
2.6 Produk Stik ikan patin	8
2.7 Karakterisasi Stik ikan patin.....	8
2.8 Autisme	9

2.9	Angka Kecukupan Gizi	11
III KERANGKA KONSEPTUAL DAN HIPOTESIS		12
3.1	Kerangka Konseptual	12
3.2	Hipotesis Penelitian	13
IV METODOLOGI PENELITIAN.....		15
4.1	Waktu dan Tempat	15
4.2	Materi Penelitian	15
4.2.1	Peralatan Penelitian.....	15
4.2.2	Bahan Penelitian.....	16
4.3	Metode Penelitian.....	16
4.3.1	Rancangan Penelitian.....	16
4.3.2	Variabel Penelitian.....	17
4.3.3	Prosedur Kerja.....	18
4.4	Parameter Pengamatan	25
4.5	Analisis Data	25
V HASIL DAN PEMBAHASAN.....		27
5.1	Hasil Penelitian.....	27
5.1.1	Karakteristik Tepung Daging Ikan Patin	27
5.1.2	Uji Sensoris	28
5.1.3	Kadar Protein	30
5.1.3	Kadar Kalsium	31
5.1.4	Analisis Proksimat Formulasi Terpilih	32
5.2	Pembahasan	35
VI PENUTUP		43
6.1	Kesimpulan.....	43
6.2	Saran.....	43
DAFTAR PUSTAKA		44

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Morfologi Ikan Patin (<i>Pangasius pangasius</i>)	5
2. Bagan Kerangka Konseptual Penelitian	14
3. Diagram Alir Pembuatan Tepung Ikan	19
4. Diagram Alir Penelitian	26
5. Tepung Daging Ikan Patin (<i>Pangasius pangasius</i>).....	27
6. Stik dengan Substitusi Tepung Ikan Patin	29

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Komposisi Gizi Ikan pada Ikan Patin	5
2. Analisis Proksimat Tepung Ikan Patin.....	6
3. Komposisi Kimia Tepung Terigu per 100gram bahan.....	7
4. Persyaratan Mutu Biskuit (Biskuit Keras)	9
5. Angka Kecukupan Gizi.....	11
6. Formulasi Stik dengan Substitusi Tepung Ikan Patin	17
7. Hasil Perbandingan Rendemen Daging dan Tepung Ikan Patin.....	27
8. Hasil Analisis Kimia Tepung Ikan Patin.....	28
9. Hasil Uji Sensoris Stik	28
10. Hasil Analisis Kadar Protein Stik	30
11. Kontribusi kadar protein stik dalam pemenuhan Angka Kecukupan Gizi	31
12. Hasil Analisis Kadar Kalsium Stik	31
13. Kontribusi kadar kalsium stik dalam pemenuhan Angka Kecukupan Gizi	32
14. Hasil Analisis Proksimat Formulasi Terpilih.....	33
15. Kontribusi Zat Gizi Stik dalam pemenuhan Angka Kecukupan Gizi.....	34

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Lembar Penilaian Sensoris Stik	49
2. Hasil Perbandingan Rendemen Daging dan Tepung Ikan Patin.....	50
3. Hasil Uji Sensoris Pada Setiap Perlakuan Stik Oleh 30 Panelis.....	51
4. Hasil Uji Kruskall – Wallis Sensoris	52
5. Hasil Uji Lanjut Mann – Whitney Sensoris	55
6. Hasil Uji ANOVA Kadar Protein	56
7. Perhitungan AKG Protein per 100 g bahan Stik.....	57
8. Hasil Uji ANOVA Kadar Kalsium	58
9. Perhitungan AKG Kalsium per 100 g bahan Stik.....	59
10. Perhitungan AKG Zat Gizi Fomulasi Terpilih per 100 g bahan Stik.....	60