

**DAFTAR ISI**

	<b>Halaman</b>
<b>RINGKASAN</b> .....	iii
<b>SUMMARY</b> .....	iv
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	v
<b>UCAPAN TERIMA KASIH</b> .....	vi
<b>DAFTAR ISI</b> .....	viii
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	x
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	xi
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	xii
<b>I PENDAHULUAN</b> .....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Tujuan.....	4
1.3 Manfaat.....	4
<b>II TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	6
2.1 Ikan Lele ( <i>Clarias</i> sp.).....	6
2.1.1 Klasifikasi Ikan Lele ( <i>Clarias</i> sp.).....	6
2.1.2 Kandungan Gizi Ikan Lele ( <i>Clarias</i> sp.).....	7
2.2 Tulang Ikan.....	7
2.3 Tepung Tulang Ikan .....	8
2.4 Kalsium .....	9
2.4.1 Sumber Kalsium.....	10
2.5 Sosis Ikan.....	11
2.6 Mutu Sosis.....	12
<b>III KERANGKA KONSEP DAN HIPOTESIS</b> .....	13

3.1 Kerangka Pemikiran Penelitian.....	14
3.2 Hipotesis.....	17
<b>IV. METODOLOGI .....</b>	<b>16</b>
4.1 Tempat dan Waktu.....	16
4.2 Materi Penelitian .....	16
4.2.1 Alat Penelitian.....	18
4.2.2 Bahan Penelitian .....	18
4.3 Metode Penelitian.....	19
4.3.1 Rancangan Penelitian .....	19
4.3.2 Prosedur Kerja.....	20
4.3.3 Parameter Pengamatan .....	20
4.3.3.1 Parameter Utama.....	22
4.3.3.2 Parameter Pendukung.....	22
4.4 Analisis Kadar Kalsium Sosis Ikan Lele.....	22
4.5 Daya Terima.....	23
4.6 Analisis Data.....	27
<b>V. HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>28</b>
5.1 Hasil.....	28
5.1.1 Uji Kadar Kalsium berdasarkan Literatur.....	28
5.1.2 Hasil skor Daya Terima .....	29
5.1.3 Analisa Kandungan Kimia Tepung Tulang Ikan Lele .....	30
5.2 Pembahasan.....	31
<b>VI. KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>35</b>
6.1 Kesimpulan.....	35
6.2 Saran.....	35
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>36</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>40</b>

**DAFTAR GAMBAR**

<b>Gambar</b>	<b>Halaman</b>
1. Ikan Lele (Clarias sp.) .....	6
2. Bagan Kerangka Konsep .....	14
3. Diagram Alir Penelitian .....	26

**DAFTAR TABEL**

<b>Tabel</b>	<b>Halaman</b>
1. Kandungan Gizi Ikan Lele .....	7
2. Angka Kebutuhan Konsumsi Kalsium.....	10
3. Formulasi Bahan pembuatan Sosis.....	20
4. Hasil Analisa Kadar Kalsium Produk Pangan dberdasarkan literatur.....	29
5. Hasil Skor Daya Terima Sosis Tepung Tulang Ikan.....	30
6. Hasil Uji Lanjut Mann Whitney terhadap Tekstur Sosis Ikan.....	31
7. Hasil Analisa Kandungan Kimia Tepung Tulang Ikan.....	32

**DAFTAR LAMPIRAN**

<b>Gambar</b>	<b>Halaman</b>
1. Form Uji Hedonik .....	41
2. Hasil Analisis Statistik Daya Terima Sosis.....	43
3. Hasil Analisa Proksimat Tepung Tulang Ikan Lele.....	47
4. Hasil Analisa Proksimat Tepung Tulang Ikan Lele.....	48
5. Dokumentasi Penelitian.....	49