

DAFTAR ISI

| | Hal. |
|--|--------|
| HALAMAN COVER | i |
| HALAMAN JUDUL | ii |
| HALAMAN PENGAJUAN | iii |
| HALAMAN PENGESAHAN | iv |
| HALAMAN PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI..... | v |
| KATA PENGANTAR | vi |
| DAFTAR ISI..... | vii |
| DAFTAR TABEL..... | ix |
| DAFTAR GAMBAR..... | x |
| DAFTAR LAMPIRAN..... | xi |
| Intisari | xii |
| <i>Abstract</i> | xiii |
| I. PENDAHULUAN..... | 1 |
| 1. Latar Belakang..... | 1 |
| 2. Tujuan..... | 2 |
| 3. Manfaat..... | 2 |
| II. TINJAUAN PUSTAKA..... | 3 |
| 1. Ikan Tuna..... | 3 |
| 2. Potensi dan Produksi Tuna Serpihan | 4 |
| 3. Produksi dan Komposisi Gizi Tepung Ampas Tahu | 4 |
| 4. Burger | 6 |
| 4.1. Proses pengolahan burger..... | 7 |
| 4.2. Syarat mutu burger | 8 |
| 4.3. Perkembangan usaha burger..... | 8 |
| III. METODE PENELITIAN | 10 |
| 1. Alat | 10 |
| 2. Bahan | 10 |
| 3. Tata Laksana Penelitian..... | 11 |
| 3.1. Proses pembuatan tepung ampas tahu | 11 |
| 3.2. Proses pembuatan burger..... | 12 |
| 3.3. Pengujian proksimat | 14 |
| 3.3.1. Analisis kadar air | 14 |
| 3.3.2. Analisis kadar abu | 15 |
| 3.3.3. Analisis kadar protein kasar | 16 |
| 3.3.4. Analisis kadar lemak | 17 |
| 3.3.5. Analisis serat pangan total..... | 17 |

| | |
|--|----|
| 3.3.6. Analisis kadar karbohidrat..... | 18 |
| 3.4. Pengujian preferensi konsumen (uji hedonik) | 18 |
| 3.5. Pengujian kemunduran mutu | 19 |
| 3.5.1. Analisis TPC (<i>Total Plate Count</i>) | 19 |
| 3.5.2. Analisis TVB-N (<i>Total Volatile Base - Nitrogen</i>)..... | 20 |
| 4. Analisis Data..... | 21 |
| IV. HASIL DAN PEMBAHASAN | 22 |
| 1. Komposisi Gizi Tepung Ampas Tahu | 22 |
| 2. Pengujian Proksimat Burger Tuna Serpihan | 23 |
| 2.1. Kadar air | 24 |
| 2.2. Kadar lemak..... | 25 |
| 2.3. Kadar abu..... | 26 |
| 2.4. Kadar protein kasar..... | 27 |
| 2.5. Kadar serat pangan total | 28 |
| 2.6. Kadar karbohidrat | 30 |
| 3. Pengujian Preferensi Konsumen Burger Tuna serpihan..... | 31 |
| 3.1. Warna..... | 31 |
| 3.2. Aroma | 32 |
| 3.3. Rasa | 33 |
| 3.4. Tekstur | 34 |
| 3.5. Preferensi konsumen secara keseluruhan | 35 |
| 4. Pengujian Kemunduran Mutu Burger Tuna serpihan..... | 36 |
| 4.1. TVB-N (<i>Total Volatile Base</i>) | 37 |
| 4.2. TPC (<i>Total Plate Count</i>) | 37 |
| 5. Pembahasan Umum | 39 |
| V. KESIMPULAN DAN SARAN..... | 44 |
| 1. Kesimpulan..... | 44 |
| 2. Saran | 44 |
| DAFTAR PUSTAKA | 45 |
| LAMPIRAN..... | 50 |