

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI.....	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
ABSTRAK	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah.....	5
C. Tujuan Penelitian	5
1. Tujuan umum.....	5
2. Tujuan khusus	5
D. Manfaat Penelitian.....	6
1. Manfaat bagi peneliti.....	6
2. Manfaat ilmiah	6
3. Manfaat bagi industri pangan.....	6
4. Manfaat bagi masyarakat	7
E. Keaslian Penelitian	8
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	11
A. Telaah Pustaka.....	11

1. Pengembangan produk	11
2. <i>Bitterballen</i>	13
3. Ikan gabus.....	15
4. Labu kuning.....	18
5. Uji sifat fisik	19
6. Lama penggorengan.....	21
B. Kerangka Teori	23
C. Kerangka Konsep.....	24
D. Hipotesis.....	24
BAB III METODE PENELITIAN.....	25
A. Jenis dan Rancangan Penelitian.....	25
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	25
1. Lokasi penelitian.....	25
2. Waktu penelitian	26
C. Sampel Penelitian	26
D. Variabel Penelitian	27
1. Variabel bebas.....	27
2. Variabel terikat.....	27
3. Variabel kontrol.....	27
E. Definisi Operasional.....	27
1. Formula <i>bitterballen</i>	27
2. Lama penggorengan.....	28
3. Warna.....	28
4. Tekstur	30
5. Jumlah minyak terserap.....	31
F. Instrumen Penelitian	31
1. Alat	31

2. Bahan	32
G. Jenis dan Pengumpulan Data	33
1. Data primer.....	33
2. Data sekunder	33
H. Metode dan Pengolahan Data	34
1. <i>Editing data</i>	34
2. <i>Coding data</i>	34
3. <i>Entry data</i>	34
I. Metode Analisis Data	34
1. Analisis univariat.....	34
2. Analisis bivariat.....	35
J. Etika Penelitian.....	35
K. Jalannya Penelitian	35
1. Persiapan	35
2. Pelaksanaan.....	36
3. Penyelesaian	38
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	39
A. Hasil	39
1. Warna.....	39
2. Tekstur	43
3. Jumlah Minyak Terserap	45
B. Pembahasan	46
1. Warna.....	46
2. Tekstur	50
3. Jumlah Minyak Terserap	54
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	58
A. Kesimpulan.....	58

B. Saran.....	58
DAFTAR PUSTAKA.....	59
LAMPIRAN.....	68