

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI	iv
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
Intisari	xii
Abstract	xiii
I. PENDAHULUAN	1
1. Latar Belakang	1
2. Tujuan	4
3. Manfaat	4
II. TINJAUAN PUSTAKA	5
1. Tepung Tulang Lele	5
2. Kebutuhan Kalsium	6
3. Nanokalsium	8
4. Fortifikasi	9
5. Pempek	10
6. Standar Mutu Pempek Ikan	11
7. Analisis Tekstur	13
8. <i>Quantitative Descriptive Analysis (QDA)</i>	14
9. <i>Time Intensity</i>	14
10. Preferensi Konsumen	15
III. METODE	16
1. Alat dan Bahan Penelitian	16
1.1 Alat	16
1.2 Bahan	16
2. Tata Laksana Penelitian	17
3. Tahapan Penelitian	17
3.1 Optimasi pembuatan nanokalsium tepung tulang lele	18
3.2 Rancangan penelitian	19
3.3 Pembuatan pempek dengan fortifikasi nanokalsium tepung tulang lele	19
3.4 Rendemen (AOAC, 1995)	20
3.5 Ukuran partikel (Andalus dan Frida, 2023)	21
3.6 Warna	21
3.7 Derajat putih (Engelen, 2018)	21
4. Analisis Kimia Nanokalsium Tepung Tulang Lele	22
4.1 pH	22
4.2 Kadar air (AOAC, 2007)	22
4.3 Kadar abu (AOAC, 2005)	22
4.4 Kadar protein (SNI 01-2354.4-2006)	23
4.5 Kadar lemak (AOAC, 2005)	24

4.6 Kadar kalsium	24
4.7 Kadar fosfor	25
5. Analisis Fisik Produk Pempek	26
5.1 Struktur pori	26
5.2 Warna	26
5.3 Analisis tekstur	27
6. Analisis Kimia Pempek	27
7. Evaluasi Sensoris Pempek	27
7.1 Penentuan panelis terlatih	27
7.2 Uji <i>quantitative descriptive analysis</i> (qda)	28
7.3 <i>Time intensity</i>	28
7.4 Preferensi konsumen	29
8. Analisis Data	29
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	30
1. Pembuatan Nanokalsium Tepung Tulang Lele Dumbo	30
2. Karakteristik Fisik Pempek	32
2.1 Struktur pori pempek	32
2.2 Uji warna	34
2.3 Analisis tekstur pempek	36
3. Karakteristik Kimia Pempek Ikan	38
3.1 Uji pH	38
3.2 Kadar air	39
3.3 Kadar abu	40
3.4 Kadar protein	41
3.5 Kadar lemak	42
3.6 Kadar kalsium	43
3.7 Kadar fosfor	44
4. Evaluasi Sensoris	46
4.1 Uji QDA (<i>quantitative descriptive analysis</i>)	46
4.2 <i>Time intensity</i>	48
4.3 Preferensi konsumen	50
5. Indeks Penerimaan Pempek Nanokalsium Tepung Tulang Lele	56
6. Formulasi Optimum	57
7. Klaim “Sumber Kalsium” dan “Tinggi Kalsium” Pempek Fortifikas Nanokalsium	57
8. Nilai Kalori Produk Pempek Fortifikasi Nanokalsium Tepung Tulang lele	58
9. Pembahasan Umum	59
V. PENUTUP	62
1. Kesimpulan	62
2. Saran	62
DAFTAR PUSTAKA	63
LAMPIRAN	70