

DAFTAR ISI

	halaman
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR TABEL	iii
DAFTAR GAMBAR	iv
RINGKASAN	v
I. PENDAHULUAN	
1.1. Kerupuk ikan	1
1.2. Permasalahan	1
1.3. Tujuan penelitian	2
1.4. Hipotesis	3
II. TINJAUAN PUSTAKA	
2.1. Bahan-bahan yang digunakan untuk pembuatan kerupuk ikan	3
2.2. Kerupuk	3
2.2.1. Tepung tapioka	4
2.2.2. Ikan	7
2.2.3. Telur	9
2.2.4. Pembuatan kerupuk ikan	10
III. METODE PENELITIAN	
3.1. Tempat penelitian	15
3.2. Bahan	15
3.3. Alat-alat	15



3.4. Rancangan penelitian	16
3.4.1. Analisis bahan dasar	17
3.4.2. Pembuatan kerupuk ikan	17
3.4.3. Analisis pada kerupuk ikan	18
3.5. Prosedur analisis	19
IV. HASIL PENELITIAN	
4.1. Ikan tengiri	27
4.2. Tepung tapioka	28
4.3. Putih telur	28
4.4. Kerupuk mentah	28
4.5. Kerupuk ikan sesudah digoreng	30
4.6. Tingkat pengembangan	32
4.7. Uji sensorik kerupuk ikan yang telah digoreng.....	36
V. PEMBAHASAN	
5.1. Pengembangan	41
5.2. Kerenyahan	43
5.3. Warna	44
5.4. Kesukaan	44
VI. KESIMPULAN	45
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	