



DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	iii
LEMBAR PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
INTISARI	xi
ABSTRACT	xii
I. PENDAHULUAN	1
1. Latar belakang	2
2. Tujuan	2
3. Manfaat	2
II. TINJAUAN PUSTAKA	3
1. Tahu Bakso Ikan	3
2. Bahan Penyusun Tahu Bakso Ikan	4
2.1 Daging Ikan	4
2.2 Tepung Tapioka	6
2.3 Bumbu	8
2.4 Tahu	9
3. Proses Pembuatan Tahu Bakso Tuna	9
3.1 Proses Pendahuluan	9
3.2 Penyusun Bahan Bakso	10
3.3 Penggilingan Daging Ikan Menjadi Adonan Bakso	10
3.4 Pencetakan Bakso Mentah dalam Tahu dan Pengukusan	11
4. Kualitas Tahu Bakso Ikan	11
III. METODE PENELITIAN	14
1. Rancangan Penelitian	14
2. Bahan dan Alat	14
3. Tatalaksana Penelitian	14
4. Pengamatan	15
5. Pemilihan Panelis	16
6. Analisa Data	16
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	19
1. Analisis Protein	19
2. Analisis Kadar Air	20
3. Analisis Kadar Abu	21
4. Analisis Lemak	22
5. Analisis Organoleptik	23
6. Pembahasan Umum	26



V. PENUTUP	28
1. Kesimpulan	28
2. Saran	28
 DAFTAR PUSTAKA	 29
LAMPIRAN	33



DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Komposisi Nilai Gizi beberapa jenis ikan Tuna	6
Tabel 2.2	Komposisi bahan penyusun bakso	10
Tabel 2.3	Persyaratan Mutu Bakso Ikan	13
Tabel 3.1	Komposisi Adonan Tahu Bakso Tuna	17
Tabel 4.1	Rata-rata nilai uji organoleptik	24
Tabel 4.2	Perbandingan analisis komposisi proksimat	26



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Letak daging ikan Tuna	5
Gambar 3.1 Bagan alir prosedur penelitian	18
Gambar 4.1 Hasil analisa kadar protein	19
Gambar 4.2 Hasil analisa kadar air	20
Gambar 4.3 Hasil analisa kadar abu	21
Gambar 4.4 Hasil analisa kadar lemak	22
Gambar 4.5 Profil Tahu Bakso Tuna dari perlakuan p1, p2 dan p3	26



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Penentuan Protein	34
Lampiran 2 Penentuan Kadar Air	35
Lampiran 3 Penentuan Kadar Abu	36
Lampiran 4 Penentuan Lemak	37
Lampiran 5 Statistik proksimat air	38
Lampiran 6 Statistik proksimat abu	40
Lampiran 7 Statistik proksimat lemak	42
Lampiran 8 Statistik proksimat protein	44
Lampiran 9 Kuisisioner Uji kesukaan (Hedonik)	46
Lampiran 10 Hasil uji hedonik Kenampakan	47
Lampiran 11 Hasil uji hedonik Tekstur	51
Lampiran 12 Hasil uji hedonik Aroma	55
Lampiran 13 Hasil uji hedonik Rasa	59
Lampiran 14 Proses Pengerjaan Penelitian	63