



DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGANTAR	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
INTISARI	xi
<i>ABSTRACT</i>	xii
I. PENDAHULUAN	1
1. Latar Belakang	1
2. Tujuan	3
3. Manfaat	3
II. TINJAUAN PUSTAKA	4
1. Ikan Lele, Tuna dan Lemadang	4
2. Tulang Ikan	7
3. Teknik Pengolahan Tepung Tulang Ikan	8
4. Metode Hidrolisis	10
5. Tepung Tulang Sebagai Sumber Kalsium	12
III. METODE PENELITIAN	14
1. Alat dan Bahan	14
2. Rancangan Penelitian	14
3. Tata Laksana Penelitian	15
4. Parameter Uji	16
5. Analisis Data	19
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	20
1. Pengujian Parameter Fisik	20
1.1 Rendemen	20
1.2 Kehalusan	21
1.3 Densitas Kamba	23
1.4 Derajat Putih	23
1.5 pH	27
2. Pengujian Parameter Kimia	27
2.1 Kadar Kalsium	27
2.2 Kadar Fosfor	27
2.3 Kadar Air	29



2.4 Kadar Abu	31
2.5 Kadar Protein	32
2.6 Kadar Lemak	34
3. Pengujian Parameter Sensoris	36
3.1 Uji Rangkaing	36
3.2 Uji Deskriptif	40
3.3 Uji QDA	42
4. Pembahasan Umum	45
V. KESIMPULAN DAN SARAN	47
1. Kesimpulan	47
2. Saran	47
DAFTAR PUSTAKA	48
LAMPIRAN	53