

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR	v
DAFTAR LAMPIRAN	vii
INTISARI	viii
ABSTRACT	ix
I. PENDAHULUAN	
1. Latar Belakang	1
2. Tujuan	3
3. Manfaat	3
II. TINJAUAN PUSTAKA	
1. Ikan Lemadang (<i>Coryphaena hippurus</i>)	4
2. Tepung Tulang Ikan	5
3. Kalsium	6
4. Fortifikasi	7
5. Biskuit <i>Crackers</i>	7
III. METODE PENELITIAN	
1. Bahan dan Alat Penelitian	13
2. Rancangan Percobaan	13
3. Tata Laksana	14
3.1. Pembuatan Tepung Tulang Ikan Lemadang.....	14
3.2. Pembuatan <i>Crackers</i>	16
4. Parameter Uji	18
4.1. Uji Kimia	18
4.2. Uji Fisik	18
4.3. Uji Sensori	18
5. Analisis Data	19
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	
1. Hasil Optimasi Tepung Tulang Ikan Lemadang.....	20
2. Komposisi Kimia Tepung Tulang Ikan Lemadang	22
2.1. Kadar Air	22
2.2. Kadar Abu	23
2.3. Kadar Protein	23
2.4. Kadar Lemak	24
2.5. Kadar Karbohidrat	24
2.6. Kadar Kalsium	25
2.7. Kadar Fosfor	25
3. Karakteristik <i>Crackers</i>	26
3.1. Karakteristik Kimia	26
3.1.1. Kadar Air	26



3.1.2. Kadar Abu	27
3.1.3. Kadar Protein	28
3.1.4. Kadar Lemak	29
3.1.5. Kadar Karbohidrat	30
3.1.6. Kadar Kalsium	32
3.1.7. Kadar Fosfor	34
3.2. Uji Kekerasan	35
3.3. Uji Sensoris	36
3.3.1. Kenampakan	36
3.3.2. Aroma	38
3.3.3. Tekstur	40
3.3.4. Rasa	41
4. Pembahasan Umum	43
V. KESIMPULAN DAN SARAN	
1. Kesimpulan	46
2. Saran	46
DAFTAR PUSTAKA	47
LAMPIRAN	51