

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR	v
DAFTAR LAMPIRAN	vii
INTISARI.....	viii
<i>ABSTRACT</i>	ix
I. PENDAHULUAN	1
1. Latar Belakang	1
2. Tujuan.....	2
3. Manfaat.....	3
II. TINJAUAN PUSTAKA	4
1. Deskripsi Ikan Tuna	4
2. Limbah perikanan.....	4
3. Tepung Tulang Ikan	5
4. Kalsium	6
5. Deskripsi Mi.....	7
5.1 Mi Basah.....	8
5.2 Mi Kering.....	9
5.3 Mi Instan	9
III. METODE PENELITIAN	13
1. Waktu dan Lokasi.....	13
2. Alat dan Bahan	13
3. Rancangan Percobaan.....	13
4. Tata Laksana.....	15
5. Parameter Uji.....	17
6. Analisis Data	18
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	19
1. Mutu Tepung Tulang Tuna.....	19
2. Mutu Mi Basah, Kering dan Instan	22
2.1 Komposisi Kimia	22
2.1.1 Kadar Air	22

2.1.2 Kadar Abu	24
2.1.3 Kadar Protein	26
2.1.4 Kadar Lemak.....	28
2.1.5 Kadar Karbohidrat	29
2.1.6 Kadar Kalsium	30
2.1.7 Kadar Fosfor	33
2.2 Mutu Fisik	35
2.2.1 Kelentingan	35
2.2.2 <i>Cooking Loss</i>	36
2.2.3 Daya Serap Air.....	37
2.3 Mutu Sensoris	38
2.3.1 Kenampakkan	38
2.3.2 Aroma	41
2.3.3 Tekstur	40
2.3.4 Rasa.....	41
3. Pembahasan Umum	43
V. KESIMPULAN DAN SARAN	47
1. Kesimpulan	47
2. Saran	47
DAFTAR PUSTAKA	48
LAMPIRAN	55