

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	vii
<u>DAFTAR ISI</u>	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
INTISARI.....	xii
ABSTRACT	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan	4
1.4 Manfaat	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Kerupuk Karak.....	6
2.2 Bahan Pembuat Kerupuk Karak.....	8
2.3 Protein	14
2.4 Tahap Pembuatan Kerupuk Karak	20
2.4 Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Kualitas Kerupuk Karak	22
2.6 Hipotesis	24

BAB III METODOLOGI PENELITIAN	25
3.1 Bahan dan Alat Penelitian.....	25
3.1.1 Bahan	25
3.1.2 Alat	25
3.2 Pelaksanaan Penelitian	26
3.2.1 Pembuatan Kerupuk Karak Metode Dua Kali Pemasakan	26
3.2.2 Pembuatan Kerupuk Karak Metode Satu Kali Pemasakan	28
3.2.3 Metode Analisis	30
3.3 Rancangan Percobaan	30
3.4 Waktu dan Tempat Penelitian	31
BAB IV PEMBAHASAN	32
4.1 Analisis Kadar Protein	32
4.2 Analisis Kadar Air	35
4.3 Analisis Volume Pengembangan	37
4.4 Analisis Kekerasan.....	41
4.5 Analisis Warna.....	44
4.6 Analisis Sensoris	50
4.6.1 Kerenyahan	51
4.6.2 Bau khas udang.....	54
4.6.3 Rasa gurih	56
4.6.4 Kesukaan.....	58
4.7 Penentuan Variasi Penambahan Udang dan Metode Pembuatan	60

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	63
5.1 Kesimpulan	63
5.2 Saran	64
DAFTAR PUSTAKA	65
LAMPIRAN.....	68