

DAFTAR ISI

Halaman Judul.....	i
Halaman Pengesahan	ii
Halaman Pernyataan.....	iii
Halaman Persembahan	iv
Ucapan Terima Kasih.....	v
Kata Pengantar	vii
Daftar Isi	ix
Daftar Tabel	xi
Daftar Gambar	xii
Daftar Lampiran	xiii
Intisari	xiv
<i>Abstract</i>	xv

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Penelitian	1
1.2. Rumusan Masalah	3
1.3. Tujuan	3
1.4. Manfaat	4

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

2.1. Kerupuk Karak.....	5
2.2. Beras dan Nasi Menthik Wangi	6
2.3. Ikan Lele Dumbo (<i>Clarias grapienus</i> Burchell).....	8
2.4. Tapioka	11
2.5. Gelatinisasi	13
2.6. Pembuatan Kerupuk Karak Metode Dua Kali Pemasakan	16
2.7. Protein	19
2.8. Hipotesis	21

BAB III BAHAN DAN METODE PENELITIAN

3.1. Bahan	23
3.2. Alat	23
3.3. Tempat dan Waktu Penelitian.....	24
3.4. Tahapan Penelitian	24
3.4.1. Pembuatan Kerupuk	23
3.5. Rancangan Percobaan dan Analisis Data	29

3.5.1. Rancangan Percobaan	29
3.5.2. Metode Analisis	29
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
4.1. Kadar Air	31
4.2. Kadar Protein	32
4.3. Uji Sensoris	33
4.3.1. Kerenyahan	33
4.3.2. Rasa Gurih	34
4.3.3. Kekerasan	35
4.3.4. Bau Amis	36
4.3.5. Kesukaan Keseluruhan	37
4.4. Pengembangan Volume	38
4.5. Perubahan Warna	39
4.6. Pembobotan	40
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1. Kesimpulan	42
5.2. Saran	43
DAFTAR PUSTAKA	44
LAMPIRAN	48

DAFTAR TABEL

Tabel 2.2.1 Kandungan gizi dalam 100 gram beras	7
Tabel 2.2.2 Kandungan gizi gabah menthik wangi dengan pendekatan pengelolaan tanaman terpadu	8
Tabel 2.3.1 Komposisi gizi per 100 gram beberapa ikan air tawar dan payau	10
Tabel 2.3.2 Komposisi gizi daging lele dumbo giling	10
Tabel 2.4.1 Komposisi gizi tapioka	12
Tabel 2.7.1 Sifat fungsional protein dalam sistem makanan	20
Tabel 3.4.1 Formulasi bahan pembuatan kerupuk karak lele metode dua kali pemasakan	25
Tabel 3.4.2 Formulasi bahan pembuatan kerupuk karak lele metode sekali pemasakan	26
Tabel 4.1.1 Kadar air kerupuk karak lele kering mentah	31
Tabel 4.2.1 Kadar protein kerupuk karak lele kering mentah	32
Tabel 4.3.1 Nilai Kerenyahan kerupuk karak lele goreng	33
Tabel 4.3.2 Nilai rasa gurih kerupuk karak lele goreng	34
Tabel 4.3.3 Nilai kekerasan kerupuk karak lele goreng.....	35
Tabel 4.3.4 Nilai bau amis kerupuk karak lele goreng	36
Tabel 4.3.5 Nilai kesukaan kerupuk karak lele goreng	37
Tabel 4.4.1 Pengembangan Volume karak lele	38
Tabel 4.5.1 Perubahan warna (ΔE) karak lele mentah.....	39
Tabel 4.6.1 Pembobotan nilai kerupuk lele metode pembuatan dua kali pemasakan	41
Tabel 4.6.2 Pembobotan nilai kerupuk lele metode pembuatan sekali pemasakan	41



Universitas Gadjah Mada, 2016 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.4.1 Gaftar alir pembuatan kerupuk karak lele dengan metode dua kali pemasakan	27
Gambar 3.4.2 Gaftar alir pembuatan kerupuk karak lele dengan metode pengembangan	28

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Analisis kadar air (AOAC 1970)	48
Lampiran 2. Analisis kadar protein Mikrokjeldahl (AOAC 1979)	49
Lampiran 3. Pengukuran Pengembangan Volume (Muliawan, 1991 dengan modifikasi)	50
Lampiran 4. Borang <i>Hedonic</i> dan <i>Scoring Test</i>	51
Lampiran 5. Metode Pembobotan parameter berdasarkan rangking (Malczewski, 1999)	52
Lampiran 6. Tabel ANOVA dan T-test Kadar air	53
Lampiran 7. Tabel ANOVA dan T-test kadar protein	55
Lampiran 8. Tabel ANOVA dan T-test pengembangan volume	57
Lampiran 9. Tabel ANOVA dan T-test Nilai kerenyahan	59
Lampiran 10. Tabel ANOVA dan T-test nilai rasa gurih.....	61
Lampiran 11. Tabel ANOVA dan T-test nilai kekerasan	63
Lampiran 12. Tabel ANOVA dan T-test nilai bau amis	65
Lampiran 13. Tabel ANOVA dan T-test nilai kesukaan keseluruhan	67
Lampiran 14. Dokumentasi Penelitian	69