

## DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR .....	i
DAFTAR ISI .....	ii
DAFTAR TABEL .....	iv
DAFTAR GAMBAR .....	v
DAFTAR LAMPIRAN .....	v
INTISARI .....	vii
ABSTRACT .....	viii
I. PENDAHULUAN .....	1
A. Latar Belakang .....	1
B. Tujuan .....	3
C. Manfaat .....	3
II. TINJAUAN PUSTAKA .....	4
A. Deskripsi dan Klasifikasi Ikan Lele ( <i>Clarias</i> sp.) .....	4
B. Tepung Tulang Ikan .....	5
C. Kalsium .....	7
D. Mocaf .....	9
E. Mie Kering .....	10
III. METODE PENELITIAN .....	14
A. Waktu dan Tempat Penelitian .....	14
B. Alat dan Bahan Penelitian .....	14
C. Rancangan Percobaan .....	14
D. Tata Laksana Penelitian .....	15
1. Pembuatan Tepung Tulang Ikan Lele .....	15
2. Pembuatan Mie Kering .....	16
E. Parameter Uji .....	17
1. Uji Kimia .....	17
2. Uji Fisik .....	17
3. Uji Sensori .....	17
F. Analisis Data .....	18
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN .....	19
A. Mutu Tepung Tulang Ikan .....	19
B. Mutu Mie Kering .....	21
1. Komposisi Kimia .....	21
1.1. Kadar Air .....	21
1.2. Kadar Abu .....	22
1.3. Kadar Protein .....	23
1.4. Kadar Lemak .....	24
1.5. Kadar Karbohidrat .....	25
1.6. Kadar Kalsium .....	26
1.7. Kadar Fosfor .....	29
2. Mutu Fisik .....	31

2.1. Kelentingan .....	31
2.2. <i>Cooking Loss</i> .....	31
2.3. Daya Serap Air .....	32
3. Mutu Sensori .....	33
3.1. Kenampakan .....	33
3.2. Tekstur .....	35
3.3. Aroma .....	37
3.4. Rasa .....	38
C. Pembahasan Umum .....	39
V. KESIMPULAN DAN SARAN .....	41
A. Kesimpulan .....	41
B. Saran .....	41
DAFTAR PUSTAKA .....	43
LAMPIRAN .....	48

## DAFTAR TABEL

No.	Judul	Hal
2.1	Kandungan gizi tepung tulang ikan lele .....	6
2.2	Angka kecukupan Ca yang dianjurkan .....	8
2.3	Kandungan kalsium pada beberapa produk pangan .....	9
2.4	Perbandingan kandungan gizi tepung mocaf, terigu, dan gadung .....	10
2.5	Syarat mutu mie kering .....	11
2.6	Kandungan gizi mie kering menurut PERSAGI (2005) .....	11
3.1	Formula mie kering modifikasi resep menurut Anonim (2013a) .....	16
4.1	Hasil analisis komposisi kimia tepung tulang ikan lele .....	19
4.2	Perbandingan kalsium dan fosfor tepung tulang lele dengan penelitian lain .....	20
4.3	Persentase AKG kalsium mie kering (p1-p6) dan beberapa mie komersial .....	28
4.4	Rasio kalsium dan fosfor mie kering p1-p6 .....	30

## DAFTAR GAMBAR

No.	Judul	Hal
2.1	Ikan lele ( <i>Clarias</i> sp.) .....	4
3.1	Diagram alir pembuatan tepung tulang ikan lele metode Ratnawati <i>et al.</i> (2015) .....	15
3.2	Diagram alir pembuatan mie kering modifikasi Ulfah (2009) .....	16
4.1	Kadar air mie kering yang difortifikasi tepung tulang lele .....	21
4.2	Kadar abu mie kering yang difortifikasi tepung tulang lele .....	22
4.3	Kadar protein mie kering yang difortifikasi tepung tulang lele .....	23
4.4	Kadar lemak mie kering yang difortifikasi tepung tulang lele .....	25
4.5	Kadar karbohidrat mie kering yang difortifikasi tepung tulang lele .....	26
4.6	Kadar kalsium mie kering yang difortifikasi tepung tulang lele .....	27
4.7	Kadar fosfor mie kering yang difortifikasi tepung tulang lele .....	30
4.8	Kelentingan mie kering yang difortifikasi tepung tulang lele .....	31
4.9	<i>Cooking loss</i> mie kering yang difortifikasi tepung tulang lele .....	32
4.10	Daya serap air mie kering yang difortifikasi tepung tulang lele .....	33
4.11	Nilai kesukaan panelis terhadap kenampakan mie kering yang difortifikasi tepung tulang lele .....	34
4.12	Kenampakan mie kering p1-p6 .....	35
4.13	Nilai kesukaan panelis terhadap tekstur mie yang difortifikasi tepung tulang lele .....	36
4.14	Nilai kesukaan panelis terhadap aroma mie kering yang difortifikasi tepung tulang lele .....	37
4.15	Nilai kesukaan panelis terhadap rasa mie kering yang difortifikasi tepung tulang lele .....	38

## DAFTAR LAMPIRAN

No.	Judul	Hal
1.	Prosedur Pengujian Mutu Produk	48
2.	<i>Scoresheet</i> uji sensori .....	56
3.	Hasil uji mutu sensori .....	57
4.	Hasil uji mutu kimia .....	58
5.	Hasil uji statistik mutu fisik .....	65
6.	Dokumentasi tahapan pengolahan tepung tulang lele dumbo .....	66
7.	Dokumentasi tahapan pengolahan mie kering dengan fortifikasi tepung tulang lele dumbo .....	68