

HALAMAN DEPAN	i
LEMBAR PENGESAHAN.....	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABLE	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN.....	viii
INTISARI	ix
ABSTRACT	x
 I. PENDAHULUAN	 1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	2
C. Tujuan	2
D. Manfaat	2
 II. TINJAUAN PUSTAKA	 3
A. Daging Serpihan	3
B. Daging Lumat	3
C. <i>Egg-Drops Biscuits</i>	4
D. Komposisi Daging Marlin	5
E. Tepung	7
 III. METODOLOGI PENELITIAN	 9
A. Alat dan Bahan	9
B. Tata Laksana	9
C. Pengujian Mutu Kimia & Kesukaan Konsumen	13
D. Rancangan Penelitian dan Analisis Data	17
 IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	 18
A. Analisis Kimiawi	18
B. Analisis Uji kesukaan	26
 V. KESIMPULAN DAN SARAN	 30
A. Kesimpulan	30
B. Saran	30
 DAFTAR PUSTAKA	 31
LAMPIRAN	33

Tabel 2.1. Standar mutu biskuit (SNI. 2973:2011)	5
Tabel 2.2 Nutrisi daging ikan marlin tiap 100 gram	6
Tabel 2.3 Komposisi tepung mocaf dan tepung singkong	8
Tabel 2.4. Bagan penelitian	16
Tabel 2.5. Formulasi <i>egg drops biscuits</i>	17

Gambar 2.1. Daging serpihan	3
Gambar 2.2 Daging lumat	3
Gambar 2.3. Ikan Marlin	6
Gambar 3.1 Diagram alir pembuatan daging lumat	10
Gambar 3.2 Diagram alir pembuatan <i>Egg drops Biscuits</i>	12
Gambar 4.1. <i>Egg Drops Biscuits</i>	18
Gambar 4.2. Pengaruh penambahan daging lumat terhadap kadar air <i>egg drops biscuits</i>	19
Gambar 4.3. Pengaruh penambahan daging lumat terhadap kadar Protein <i>egg drops biscuits</i>	20
Gambar 4.4. Pengaruh penambahan daging lumat terhadap kadar lemak <i>egg drops biscuits</i>	22
Gambar 4.5 Pengaruh penambahan daging lumat terhadap kadar serat kasar <i>egg drops biscuits</i>	23
Gambar 4.6 Pengaruh penambahan daging lumat terhadap kadar abu kasar <i>egg drops biscuits</i>	24
Gambar 4.7 Pengaruh penambahan daging lumat terhadap kadar karbohidrat <i>egg drops biscuits</i>	25
Gambar 4.8 Pengaruh penambahan daging lumat terhadap tingkat kesukaan warna <i>egg drops biscuits</i>	26
Gambar. 4.9 penambahan daging lumat terhadap tingkat kesukaan tekstur <i>egg drops biscuits</i>	27
Gambar 4.10 Pengaruh penambahan daging lumat terhadap tingkat kesukaan aroma <i>egg drops biscuits</i>	29
Gambar 4.11 Pengaruh penambahan daging lumat terhadap tingkat kesukaan rasa <i>egg drops biscuits</i>	30

Lampiran 1. Gambar tahapan pembuatan daging lumat	33
Lampiran 2. Gambar tahapan pembuatan <i>egg drops biscuits</i>	34
Lampiran 3. Rekapitulasi data hasil uji kimiawi	35
Lampiran 4. Lembar uji kesukaan untuk panelis	37
Lampiran 5. Analisis Uji Kimiawi	38
Lampiran 6. Analisis Uji Kesukaan	44