

DAFTAR ISI

Halaman Judul	ii
Halaman Persetujuan	iii
Halaman Pengesahan	iv
Halaman Pernyataan	v
Kata Pengantar	vi
Daftar isi	viii
Daftar Gambar	x
Daftar Tabel	xi
Abstraksi	xii
<i>Abstract</i>	xiii
BAB I : PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan dan Manfaat Penelitian	3
BAB II : LANDASAN TEORI	
A. Kajian tentang bakso ikan	5
B. Kajian tentang ikan gabus	12
C. Proses Pembuatan Bakso Ikan	14
BAB III : PEMBAHASAN	
A. BAHAN DAN ALAT	17
1. Bahan	17
2. Alat	18

3. Desain eksperimen 20

4. Pelaksanaan pengamatan dan pembahasa..... 21

BAB IV : PENUTUP

A. Kesimpulan 31

B. Saran 32

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Skema pembuatan bakso daging ikan gabus	25
Gambar 3.2 Tingkat kesukaan aroma	26
Gambar 3.3 Tingkat kesukaan tekstur	27
Gambar 3.4 Tingkat kesukaan kekenyalan	28
Gambar 3.5 Tingkat kesukaan rasa.....	28
Gambar 3.6 hasil uji organoleptik.....	29

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Kandungan Gizi Ikan Gabus	2
Tabel 3.1 Bahan penelitian	32
Tabel 3.2 Desain eksperimen	35
Tabel 3.3 Hasil jadi Deny utomo.....	37
Tabel 3.4 Hasil jadi bakso ikan gabus eksperimen	40