

## DAFTAR ISI

<b>SAMPUL DALAM</b> .....	i
<b>LEMBAR PERSETUJUAN</b> .....	ii
<b>LEMBAR PENGESAHAN</b> .....	iii
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	iv
<b>SURAT PERNYATAAN</b> .....	vi
<b>DAFTAR ISI</b> .....	vii
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	ix
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	x
<b>DAFTAR DIAGRAM</b> .....	xi
<b>ABSTRAK</b> .....	xii
<b>ABSTRACT</b> .....	xiii
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan dan Manfaat Penulisan.....	3
<b>BAB II LANDASAN TEORI</b>	
A. Abon.....	5
B. Jantung Pisang.....	6
C. Abon Jantung Pisang.....	9
D. Kerang Bambu (Lorjuk).....	11
<b>BAB III PEMBAHASAN</b>	
A. Alat dan Bahan.....	16

B. Desain Eksperimen.....	17
C. Pelaksanaan dan Pengamatan.....	21
D. Hambatan dan Solusi.....	31

#### **BAB IV PENUTUP**

A. Kesimpulan.....	33
B. Saran.....	33

#### **DAFTAR PUSTAKA**

#### **DAFTAR LAMPIRAN**

## DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 2.1 Daftar Komposisi Bahan Makanan (DKBM).....	8
GAMBAR 2.2 Struktur jantung pisang.....	9
GAMBAR 2.3 Kerang bambu.....	13
GAMBAR 2.4 Morfologi kerang bambu.....	13
GAMBAR 3.1 Jantung pisang mentah.....	21
GAMBAR 3.2 Proses merebus jantung pisang.....	22
GAMBAR 3.3 Proses mencincang jantung pisang.....	22
GAMBAR 3.4 Kerang bambu (lorjuk) rebus.....	22
GAMBAR 3.5 Bahan bumbu-bumbu.....	23
GAMBAR 3.6 Proses menghaluskan bumbu.....	23
GAMBAR 3.7 Bumbu yang sudah halus.....	23
GAMBAR 3.8 Proses menumis bumbu.....	24
GAMBAR 3.9 Proses memasak.....	24
GAMBAR 3.10 Proses mencampurkan jantung pisang.....	25
GAMBAR 3.11 Proses menumis.....	25
GAMBAR 3.12 Proses menggoreng jantung pisang.....	25
GAMBAR 3.13 Proses penirisan.....	26
GAMBAR 3.14 Proses oven kerang bambu (lorjuk).....	26
GAMBAR 3.15 Proses pencampuran jantung pisang dan lorjuk.....	27
GAMBAR 3.16 Abon siap konsumsi.....	27

## DAFTAR TABEL

TABEL 2.1 Gizi kerang bambu.....	12
TABEL 3.1 Alat pembuatan.....	16
TABEL 3.2 Bahan baku.....	17
TABEL 3.3 Bahan resep Yongki Gunawan.....	18
TABEL 3.4 Perbandingan prporosi.....	20
TABEL 3.5 Proporsi bahan abon.....	20

## DAFTAR DIAGRAM

DIAGRAM 3.1 Uji warna abon.....	28
DIAGRAM 3.2 Uji aroma abon.....	29
DIAGRAM 3.3 Uji rasa abon.....	30
DIAGRAM 3.4 Uji tekstur abon.....	31