

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
LEMBAR PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING TUGAS AKHIR.....	ii
LEMBAR PERSETUJUAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR.....	iii
LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN KARYA TUGAS AKHIR.....	iv
LEMBAR PENERIMAAN.....	v
ABSTRAK.....	vi
<i>ABSTRACT</i>	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xiv
DAFTAR GAMBAR.....	xvi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Tujuan Pengembangan.....	4
1.4 Spesifikasi Produk yang Diharapkan.....	5
1.5 Pentingnya Pengembangan.....	6
1.6 Asumsi dan Keterbatasan Pengembangan.....	6
1.7 Definisi Istilah.....	7

	1.8	Sistematika Penelitian	7
BAB II		KAJIAN PUSTAKA.....	9
	2.1	Tinjauan Ikan Patin	9
	2.1.1	Tinjauan dan Manfaat Tulang Ikan Patin.....	9
	2.2	Tinjauan Bawang Merah	10
	2.2.1	Manfaat Bawang Merah.....	10
	2.2.2	Kandungan Gizi Bawang Merah.....	10
	2.3	Tinjauan Bawang Putih.....	11
	2.3.1	Manfaat Bawang Putih.....	11
	2.3.2	Kandungan Gizi Bawang Putih.....	11
	2.4	Tinjauan Ketumbar.....	11
	2.4.1	Manfaat Ketumbar	12
	2.4.2	Kandungan Gizi Ketumbar	12
	2.5	Tinjauan Santan Kelapa	12
	2.5.1	Manfaat Santan Kelapa	12
	2.5.2	Kandungan Gizi Santan Kelapa	13
	2.6	Tinjauan Garam.....	13
	2.6.1	Manfaat Garam.....	13
	2.7	Tinjauan Gula Pasir.....	13
	2.7.1	Manfaat Gula Pasir.....	14
	2.7.2	Kandungan Gizi Gula Pasir.....	14
	2.8	Tinjauan Daun Salam.....	14
	2.8.1	Manfaat Daun Salam.....	15

2.9	Tinjauan Kunyit	15
2.9.1	Manfaat Kunyit	15
2.9.2	Kandungan Gizi Kunyit	15
2.10	Tinjauan Serai	16
2.10.1	Manfaat Serai	16
2.11	Tinjauan Jeruk Nipis	16
2.11.1	Manfaat Jeruk Nipis	16
2.11.2	Kandungan Gizi Jeruk Nipis	17
2.12	Tinjauan Abon Secara Umum.....	17
2.12.1	Proses Pembuatan Abon Secara Umum.....	17
2.12.2	Syarat Mutu Abon.....	18
2.13	Strategi Pemasaran.....	18
BAB III	METODE PENGEMBANGAN	21
3.1	Model Pengembangan.....	21
3.2	Prosedur Pengembangan	22
3.2.1	Bahan dan Peralatan Penelitian.....	22
3.2.2	Waktu dan Tempat Penelitian	24
3.3	Uji Coba Produk.....	25
3.3.1	Desain Uji Coba	25
3.3.2	Subyek Uji Coba	25
3.3.3	Jenis Data	26
3.3.4	Pengumpulan Data	26
3.3.5	Teknik Analisis Data.....	27

BAB IV	HASIL PENGEMBANGAN	29
4.1	Penyajian Data Uji Coba.....	29
4.2	Analisis Data	30
4.2.1	Analisis Data Hasil Penelitian.....	30
4.2.2	Analisis Data Uji Organoleptik.....	34
4.2.3	Analisis Data Uji Laboratorium	41
4.3	Aspek Bisnis	42
4.3.1	Analisis Biaya Yang Dihasilkan	42
4.3.2	Kemasan.....	42
4.3.3	Penerimaan Pasar terhadap Hasil Pengembangan.....	43
4.3.4	Strategi Pemasaran.....	45
BAB IV	PENUTUP.....	48
5.1	Kajian Produk	48
5.2	Saran, Pemanfaatan, Diseminasi dan Pengembangan Produk Lebih Lanjut	49
	DAFTAR PUSTAKA	50
	LAMPIRAN.....	56

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1	Penelitian Terdahulu	3
Tabel 2.1	Kandungan Gizi Bawang Merah Per 100 Gram	10
Tabel 2.2	Kandungan Gizi Bawang Putih Per 100 Gram	11
Tabel 2.3	Kandungan Gizi Ketumbar Per 100 Gram	12
Tabel 2.4	Kandungan Gizi Santan Kelapa Per 100 Gram.....	13
Tabel 2.5	Kandungan Gizi Gula Pasir Per 100 Gram	14
Tabel 2.6	Kandungan Gizi Kunyit Per 100 Gram.....	15
Tabel 2.7	Kandungan Gizi Jeruk Nipis Per 100 Gram.....	17
Tabel 2.8	Syarat Mutu Abon.....	18
Tabel 3.1	Bahan Pembuatan Abon dari Tulang Ikan Patin.....	22
Tabel 3.2	Peralatan Penelitian.....	23
Tabel 3.3	Waktu dan Tempat Penelitian.....	24
Tabel 4.1	Hasil Analisis Deskriptif Profil Jenis Kelamin	29
Tabel 4.2	Percobaan Pertama Pembuatan Abon Limbah Tulang Ikan Patin.....	30
Tabel 4.3	Percobaan Kedua Pembuatan Abon Limbah Tulang Ikan Patin.....	31
Tabel 4.4	Percobaan Ketiga Pembuatan Abon Limbah Tulang Ikan Patin.....	31

Tabel 4.5	Percobaan Keempat Pembuatan Abon Limbah Tulang Ikan Patin.....	32
Tabel 4.6	Bahan Pembuatan Abon dari Tulang Ikan Patin	34
Tabel 4.7	Hasil Uji Organoleptik	35
Tabel 4.8	Rekapitulasi Hasil Uji Organoleptik Abon Dari Limbah Tulang Ikan Patin Berdasarkan Warna.....	35
Tabel 4.9	Data Hasil Uji Organoleptik Warna Menggunakan ANOVA.....	36
Tabel 4.10	Rekapitulasi Hasil Uji Organoleptik Abon Dari Limbah Tulang Ikan Patin Berdasarkan Rasa.....	37
Tabel 4.11	Data Hasil Uji Organoleptik Rasa Menggunakan ANOVA.....	37
Tabel 4.12	Rekapitulasi Hasil Uji Organoleptik Abon Dari Limbah Tulang Ikan Patin Berdasarkan Aroma	38
Tabel 4.13	Data Hasil Uji Organoleptik Aroma Menggunakan ANOVA.....	39
Tabel 4.14	Rekapitulasi Hasil Uji Organoleptik Abon Dari Limbah Tulang Ikan Patin Berdasarkan Tekstur	39
Tabel 4.15	Data Hasil Uji Organoleptik Tekstur Menggunakan ANOVA.....	40
Tabel 4.16	Hasil Uji Laboratorium (Kalsium) Abon Limbah Tulang Ikan Patin.	41
Tabel 4.17	Analisis Biaya Pembuatan Abon Limbah Tulang Ikan Patin...	42

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1	Limbah Tulang Ikan Patin.....	2
Gambar 2.1	Bagian Tubuh Ikan Patin.....	9
Gambar 2.2	Proses Pembuatan Abon Secara Umum.....	17
Gambar 4.1	Dokumentasi Proses Pengolahan Abon Limbah Tulang Ikan Patin.....	33
Gambar 4.2	Kemasan Abon Limbah Tulang Ikan Patin.....	43
Gambar 4.3	Kelayakan Pemasaran Produk Abon Menurut Responden	43
Gambar 4.4	Harga Produk Abon Yang Sesuai Menurut Responden.....	44
Gambar 4.5	Media Penjualan Abon Yang Sesuai Menurut Responden	44

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Kuesioner Uji Organoleptik Pengulangan Pertama	56
Lampiran 2	Kuesioner Uji Organoleptik Pengulangan Kedua	57
Lampiran 3	Kuesioner Uji Organoleptik Pengulangan Ketiga.....	58
Lampiran 4	Data Uji Organoleptik Pengulangan Pertama (Warna).....	59
Lampiran 5	Data Uji Organoleptik Pengulangan Pertama (Rasa).....	60
Lampiran 6	Data Uji Organoleptik Pengulangan Pertama (Aroma)	61
Lampiran 7	Data Uji Organoleptik Pengulangan Pertama (Tekstur)	62
Lampiran 8	Data Uji Organoleptik Pengulangan Kedua (Warna).....	63
Lampiran 9	Data Uji Organoleptik Pengulangan Kedua (Rasa)	64
Lampiran 10	Data Uji Organoleptik Pengulangan Kedua (Aroma)	65
Lampiran 11	Data Uji Organoleptik Pengulangan Kedua (Tekstur).....	66
Lampiran 12	Data Uji Organoleptik Pengulangan Ketiga (Warna)	67
Lampiran 13	Data Uji Organoleptik Pengulangan Ketiga (Rasa)	68
Lampiran 14	Data Uji Organoleptik Pengulangan Ketiga (Aroma).....	69
Lampiran 15	Data Uji Organoleptik Pengulangan Ketiga (Tekstur).....	70
Lampiran 16	Dokumentasi Pelaksanaan Uji Organoleptik	71
Lampiran 17	Hasil Uji Laboratorium Abon Sampel Tiga.....	72
Lampiran 18	Hasil Uji Laboratorium Abon Kontrol.....	73
Lampiran 19	Label Kemasan Produk Abon Tulang Ikan Patin.....	74
Lampiran 20	Kuesioner Uji Minat Pasar.....	75

Lampiran 21	Dokumentasi Konsumen Abon Limbah Tulang Ikan Patin.....	76
Lampiran 22	Daftar Riwayat Hidup	77

