

## DAFTAR ISI

PERNYATAAN ORISINALITAS DAN BEBAS PLAGIAT .....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN PERBAIKAN.....	iii
KATA PENGANTAR .....	iv
PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS .....	v
ABSTRAK .....	vi
<i>ABSTRACT</i> .....	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR .....	xi
DAFTAR TABEL.....	xii
BAB I.....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	6
1.3 Tujuan Uji Coba .....	6
1.4 Manfaat Uji Coba .....	7
1.5 Batasan Masalah.....	7
1.6 Metode Penelitian.....	8
1.7 Sistematika Pengajian.....	8
BAB II.....	9
2.1 Bahan dan Alat .....	9
2.1.1 Bahan pembuatan Otak-otak Ikan bakar.....	9
2.1.2 Alat.....	11
2.2 Tempat dan Waktu Uji Coba.....	13
2.3 Prosedur Pembuatan Produk .....	14

2.3.1 Resep Pembuatan Otak-otak Ikan Bakar <i>Konnyaku</i> 100%, 50% <i>konnyaku</i> 50% tepung sagu, dan 25% <i>konnyaku</i> 75% tepung sagu.....	14
2.3.2 Prosedur Pembuatan Otak-otak Ikan Bakar.....	18
BAB III .....	23
3.1 Rancangan Percobaan.....	23
3.2 Uji Hedonik .....	25
3.3 Uji Organoleptik.....	27
3.4 Uji Pembedaan .....	27
3.5 Pengamatan Produk.....	29
BAB IV .....	30
4.1 Panelis Uji Hedonik.....	30
4.1.1 Panelis Uji Hedonik .....	30
4.2 Hasil Uji Hedonik.....	31
4.2.1 Otak-Otak ikan bakar K (Kontrol).....	31
4.2.2 Otak-Otak Ikan Bakar A (100% <i>Konnyaku Block</i> ).....	33
4.2.3 Otak-Otak Ikan Bakar B (50% <i>Konnyaku Block</i> ).....	35
4.2.4 Otak-Otak Ikan Bakar C (25% <i>Konnyaku Block</i> ).....	37
4.3 Pembahasan Uji Hedonik .....	39
4.3.1 Warna.....	40
4.3.2 Aroma .....	41
4.3.3 Tekstur .....	41
4.3.4 Rasa.....	42
4.4 Panelis Uji Organoleptik .....	42
4.5 Hasil dan Pembahasan Uji Organoleptik.....	43
BAB V.....	46
5.1 Kesimpulan.....	46

5.2 Saran .....	47
DAFTAR PUSTAKA .....	48

