

## **KATA PENGANTAR**

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT karena atas rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul “Pengaruh Penambahan Tepung Tulang Ikan Lele Terhadap Tingkat Kesukaan Bakso Ikan Lele”. Penyusunan skripsi tidak terlepas dari dukungan dan bantuan berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis sampaikan terimakasih kepada:

1. Prof. Dr. Ir. Junianto, MP. selaku pembimbing I atas segala saran, petunjuk, dan bimbingannya selama penyusunan skripsi ini.
2. Ibnu Bangkit Bioshina Suryadi, S.Pi., M.Si. selaku pembimbing II dan wali dosen atas segala saran, petunjuk, dan bimbingannya selama perkuliahan hingga penyusunan skripsi ini.
3. Rusky Intan Pratama, S.T.P., M.Si. selaku dosen penelaah yang telah memberikan saran dan arahan dalam perbaikan skripsi ini.
4. Dr. Sc. Agr. Yudi Nurul Ihsan, S.Pi., M. Si. selaku dekan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan.
5. Dr. Ine Maulina, S.Pi., MT. selaku ketua Program Studi Perikanan.
6. Dosen dan staff FPIK Universitas Padjadjaran yang tidak bisa disebutkan satu persatu.
7. Bapak Sumadi, Ibu Malicha, Aa Tsabit, Tete Silmi dan Mas Ariel yang selalu memberikan doa dan dukungannya.
8. Eri Octaviola, Haya Yumna, Alifa Nadia, Siti Zahra dan teman-teman kelas yang berada di multichat, selaku sahabat-sahabat penulis yang selalu memberikan dukungan dan bantuan dalam penulisan skripsi ini.
9. Partner seperjuangan Sayida Nafisa, Hannah Win, Ajeng Febrianti, yang selalu ada dan saling memberi dukungan serta doa dalam penulisan skripsi ini.
10. Lidia Naomi, Azmi Misbahul, Yasyfa Ashila, yang selalu sabar ketika saya meminta saran dan memberi dukungan dalam penyusunan skripsi ini.

11. Teman-teman kelas Perikanan C 2018 atas dukungannya.

Semoga segala masukkan dan dukungan dari semua pihak yang telah diberikan kepada penulis mendapat balasan dari Allah SWT. Akhir kata penulis berharap semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi penulis khususnya dan umumnya bagi pembaca.

Jatinangor, September 2022

Nabila Qurrata A'yun

## DAFTAR ISI

Bab	Halaman
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>7</b>
<b>I. PENDAHULUAN .....</b>	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
1.1 Latar Belakang .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
1.2 Identifikasi Masalah .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
1.3 Tujuan .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
1.4 Kegunaan.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
1.5 Kerangka Pemikiran.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
1.6 Hipotesis.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
<b>II. KAJIAN PUSTAKA .....</b>	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.1 Ikan Lele ( <i>Clarias</i> sp.) .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.2 Tepung Tulang Ikan Lele .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.3 Kalsium .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.4 Bakso Ikan Lele.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.5 Bahan Pembuatan Bakso Ikan Lele.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.6 Uji Organoleptik.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.7 Fortifikasi Tepung Tulang Ikan terhadap Bakso Ikan Lele .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
<b>III. BAHAN DAN METODE .....</b>	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
3.1 Tempat dan Waktu Riset.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
3.2 Alat dan Bahan.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
3.2.1 Alat.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
3.2.2 Bahan.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
3.3 Metode Riset .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
3.4 Prosedur Riset .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
3.4.1 Pembuatan Tepung Tulang Ikan Lele ....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
3.4.2 Pembuatan Bakso Ikan Lele.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
3.5 Parameter Pengamatan .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
3.5.1 Uji Hedonik.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
3.5.2 Uji Lipat Bakso .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
3.5.3 Uji Kadar Air.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
3.5.4 Uji Kadar Abu .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>

3.5.5	Uji Kalsium .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
3.5.6	Uji Kadar Protein .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
3.5.7	Uji Kadar Lemak.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
3.5.8	Uji Kadar Karbohidrat.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
3.6	Analisis Data .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
<b>IV.</b>	<b>HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
4.1	Tingkat Kesukaan Bakso Ikan Lele .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
4.1.1	Kenampakan.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
4.1.2	Aroma.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
4.1.3	Rasa .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
4.1.4	Tekstur.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
4.2	Pengambilan Keputusan dengan Metode Bayes ...	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
4.3	Hasil Uji Lipat.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
4.4	Hasil Analisis Kimia .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
<b>V.</b>	<b>KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
5.1	Kesimpulan .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
5.2	Saran.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
	<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
	<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
	<b>RIWAYAT HIDUP .....</b>	<b>Error! Bookmark not defined.</b>

## DAFTAR TABEL

Nomor	<i>Judul</i>	Halaman
1.	Komposisi kandungan gizi daging ikan lele per 100 g	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.	Komposisi kandungan gizi tepung tulang ikan lele	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
3.	Komposisi Formulasi Bakso Ikan .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
4.	Skala Penilaian Hedonik .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
5.	Rata-rata kenampakan bakso ikan lele berdasarkan penambahan tepung tulang ikan lele .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
6.	Rata-rata aroma bakso ikan lele berdasarkan penambahan tepung tulang ikan lele .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
7.	Rata-rata rasa bakso ikan lele berdasarkan penambahan tepung tulang ikan lele .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
8.	Rata-rata tekstur bakso ikan lele berdasarkan penambahan tepung tulang ikan lele .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
9.	Hasil perhitungan perbandingan berganda oleh 20 panelis.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
10.	Penetapan suatu produk dengan metode Bayes menggunakan nilai median .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
11.	Rata-rata uji lipat bakso ikan lele berdasarkan penambahan tepung tulang ikan lele .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
12.	Hasil Analisis Proksimat .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>

## DAFTAR GAMBAR

Nomor	<i>Judul</i>	Halaman
Gambar 1.	Ikan Lele ( <i>Clarias</i> sp.) .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Gambar 2.	Kenampakan Tepung Tulang Ikan Lele ....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>

## DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	<i>Judul</i>	Halaman
1.	Dokumentasi Alat Penelitian.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2.	Dokumentasi Bahan Penelitian .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
3.	Prosedur Operasional Standar Pembuatan Tepung Tulang Ikan (Modifikasi Asni 2004).....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
4.	Alur Proses Pembuatan Tepung Tulang Ikan (Modifikasi Asni 2004) .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
5.	Gambar Alur Proses Pembuatan Tepung Tulang Ikan.	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
6.	Prosedur Operasional Standar Pembuatan Bakso Ikan Lele .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
7.	Alur Proses Pembuatan Bakso Ikan Lele	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
8.	Gambar Alur Proses Pembuatan Bakso Ikan Lele	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
9.	Lembar Kuesioner Uji Hedonik .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
10.	Lembar Kuesioner Uji Lipat .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
11.	Lembar Kuesioner Penentuan Produk dengan Uji Bayes .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
12.	Data Uji Friedman dan Uji Perbandingan Berganda Kenampakan Bakso Ikan Lele.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
13.	Data Uji Friedman dan Uji Perbandingan Berganda Aroma Bakso Ikan Lele.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
14.	Data Uji Friedman dan Uji Perbandingan Berganda Rasa Bakso Ikan Lele .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
15.	Data Uji Friedman dan Uji Perbandingan Berganda Tekstur Bakso Ikan Lele.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>

16. Hasil Uji Berpasangan (Pairwise Comparasion) terhadap Kenampakan, Aroma, Rasa, dan Tekstur .....**Error! Bookmark not defined.**
17. Manipulasi Matriks dalam Menentukan Bobot Kriteria Kenampakan, Aroma, Rasa, dan Tekstur .....**Error! Bookmark not defined.**
18. Data Uji Lipat Bakso Ikan Lele .....**Error! Bookmark not defined.**