

## DAFTAR ISI

<b>ABSTRAK .....</b>	<b>iii</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>iv</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xiii</b>
<b>I. PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Identifikasi Masalah .....	3
1.3. Maksud dan Tujuan Penelitian .....	3
<b>II. KAJIAN PUSTAKA, KERANGKA PEMIKIRAN, DAN HIPOTESIS.....</b>	<b>5</b>
2.1 Kajian Pustaka .....	5
2.1.1 Tepung Tapioka.....	5
2.1.2 Ikan Remang.....	6
2.1.3 Amplang ikan .....	7
2.1.3.1 Komposisi Amplang Ikan Remang.....	7
2.1.3.2 Proses Pembuatan Amplang Ikan Remang.....	11
2.1.3.3 Karakteristik Amplang ikan.....	12

2.2	Kerangka Pikiran .....	14
2.3	Hipotesis .....	18
<b>III.</b>	<b>BAHAN DAN METODE PENELITIAN .....</b>	<b>19</b>
3.1.	Waktu dan Tempat Percobaan.....	19
3.2.	Alat dan Bahan Percobaan.....	19
3.2.1	Alat-alat Percobaan.....	19
3.2.2	Bahan-bahan Percobaan .....	20
3.3	Metode Penelitian .....	20
3.4.	Pelaksanaan Penelitian .....	22
3.4.1	Penelitian Pendahuluan.....	22
3.4.2	Penelitian Utama.....	23
3.5.	Kriteria Pengamatan .....	25
<b>IV.</b>	<b>HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>27</b>
4.1	<i>Hardness</i> .....	27
4.2	Karakteristik Kimia .....	29
4.2.1	Kadar Air .....	29
4.2.2	Kadar Abu.....	31
4.2.3	Kadar Protein.....	32
4.2.4	Kadar Lemak .....	34
4.3	Karakteristik Mikrobiologi.....	37
4.3.1	Jumlah Cemarkan Mikroorganisme metode <i>Total Plate Count</i> (TPC)..	37

4.3.2	Cemaran Mikroba <i>Escherichia coli</i> .....	39
4.4.1	Uji Perbandingan Jamak Terhadap Warna .....	40
4.4.2	Uji Perbandingan Jamak Terhadap Rasa .....	41
4.4.3	Uji Perbandingan Jamak Terhadap Aroma.....	42
4.4.4	Uji Perbandingan Jamak Terhadap Tekstur.....	44
4.4.5	Uji Perbandingan Jamak Terhadap Kenampakan Keseluruhan .....	46
4.5	Penentuan Perlakuan Terpilih.....	47
<b>V.</b>	<b>KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>48</b>
5.1	Kesimpulan.....	48
5.2	Saran .....	48
	<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>49</b>
	<b>RIWAYAT HIDUP .....</b>	<b>54</b>
	<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>56</b>

## DAFTAR TABEL

No	Judul	Halaman
1.	Kandungan Gizi Tepung Tapioka.....	6
2.	Kandungan Gizi Ikan Remang.....	7
3.	Syarat Mutu Amplang Ikan menurut SNI 7762:2013.....	8
4.	Kandungan Gizi Telur .....	9
5.	Kandungan Gizi Minyak Goreng.....	10
6.	Tabel Sidik Ragam Rancangan Acak Kelompok .....	22
7.	Pengaruh Imbangan Tepung Tapioka dan Daging Ikan Remang terhadap Nilai Hardness Amplang Ikan .....	27
8.	Pengaruh Imbangan Tepung Tapioka dan Daging Ikan Remang terhadap Nilai Kadar Air Amplang Ikan .....	29
9.	Pengaruh Imbangan Tepung Tapioka dan Daging Ikan Remang terhadap Nilai Kadar Abu Amplang Ikan.....	31
10.	Pengaruh Imbangan Tepung Tapioka dan Daging Ikan Remang terhadap Nilai Kadar Protein Amplang Ikan .....	32
11.	Pengaruh Imbangan Tepung Tapioka dan Daging Ikan Remang terhadap Nilai Kadar Lemak Amplang Ikan.....	34
12.	Pengaruh Imbangan Tepung Tapioka dan Daging Ikan Remang terhadap Jumlah Mikroorganisme Amplang Ikan .....	38
13.	Pengaruh Imbangan Tepung Tapioka dan Daging Ikan Remang terhadap Penilaian Warna Amplang Ikan.....	40
14.	Pengaruh Imbangan Tepung Tapioka dan Daging Ikan Remang terhadap Penilaian Rasa Amplang Ikan.....	42
15.	Pengaruh Imbangan Tepung Tapioka dan Daging Ikan Remang terhadap Penilaian Aroma Amplang Ikan .....	43
16.	Pengaruh Imbangan Tepung Tapioka dan Daging Ikan Remang terhadap Penilaian Aroma Amplang Ikan .....	44

17. Pengaruh Imbangan Tepung Tapioka dan Daging Ikan Remang terhadap Penilaian Kenampakan Keseluruhan Amplang Ikan ..... 46
18. Data Pengamatan Uji Perbandingan Jamak Amplang Ikan Remang..... 60

## DAFTAR GAMBAR

No	Judul	Halaman
1.	Tepung Tapioka .....	5
2.	Penampakan Ikan Remang.....	6
3.	Amplang ikan.....	14
4.	Diagram Proses Pembuatan Amplang Ikan Remang .....	23
5.	Hasil Amplang Ikan Penelitian Pendahuluan.....	59

## DAFTAR LAMPIRAN

No	Judul	Halaman
1.	Pelaksanaan dan Hasil Percobaan Pendahuluan .....	57
2.	Format Uji Organoleptik (Rahimah, 2021).....	60
3.	Prosedur Analisis Sifat Kimia, Fisik, dan Mikrobiologi.....	61
4.	Analisis Statistik Pengaruh Imbangan Tepung Tapioka dan Daging Ikan Remang Terhadap Nilai Hardness Amplang Ikan .....	69
5.	Analisis Statistik Pengaruh Imbangan Tepung Tapioka dan Daging Ikan Remang Terhadap Nilai Kadar Air Amplang Ikan .....	71
6.	Analisis Statistik Pengaruh Imbangan Tepung Tapioka dan Daging Ikan Remang Terhadap Nilai Kadar Abu Amplang Ikan.....	73
7.	Analisis Statistik Pengaruh Imbangan Tepung Tapioka dan Daging Ikan Remang Terhadap Nilai Kadar Protein Amplang Ikan .....	75
8.	Analisis Statistik Pengaruh Imbangan Tepung Tapioka dan Daging Ikan Remang Terhadap Nilai Kadar Lemak Amplang Ikan .....	77
9.	Analisis Statistik Pengaruh Imbangan Tepung Tapioka dan Daging Ikan Remang Terhadap Jumlah Mikroorganisme Amplang Ikan .....	79
10.	Analisis Statistik Pengaruh Imbangan Tepung Tapioka dan Daging Ikan Remang Terhadap Penilaian Warna Amplang Ikan.....	80
11.	Analisis Statistik Pengaruh Imbangan Tepung Tapioka dan Daging Ikan Remang Terhadap Penilaian Rasa Amplang Ikan.....	81
12.	Analisis Statistik Pengaruh Imbangan Tepung Tapioka dan Daging Ikan Remang Terhadap Penilaian Aroma Amplang Ikan .....	82
13.	Analisis Statistik Pengaruh Imbangan Tepung Tapioka dan Daging Ikan Remang Terhadap Penilaian Tekstur Amplang Ikan .....	83
14.	Analisis Statistik Pengaruh Imbangan Tepung Tapioka dan Daging Ikan Remang Terhadap Penilaian Kenampakan Keseluruhan Amplang Ikan .....	84
15.	Matriks Data untuk Menentukan Perlakuan Terbaik .....	85

16. Dokumentasi Amplang Ikan Remang Berbagai Imbangan Tepung Tapioka dan Daging Ikan Remang.....	86
17. Dokumentasi Pengujian Berbagai Parameter Amplang Ikan Remang .....	87