

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR	v
BAB I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tujuan Penelitian	3
1.3. Perumusan Masalah	3
1.4. Kontribusi Penelitian	4
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1. Coklat Sebagai Snack	5
2.2. Jenis-Jenis Coklat	5
2.3. Manfaat dan Penggunaan Coklat Sebagai Bahan Kudapan	7
2.4. Ikan Gabus (<i>Channa striata</i>)	8
2.5. Manfaat Ikan Gabus	9
BAB III. METODE PENELITIAN	11
3.1. Waktu dan Tempat	11
3.2. Bahan dan Alat	11
3.3. Metode Penelitian	11
3.3.1. Penelitian Pendahuluan	11
3.3.2. Penelitian Utama	12
3.4. Prosedur Penelitian	13
3.4.1. Formulasi Bahan	13
3.4.2. Prosedur Penghalusan Daging Ikan Gabus	13
3.4.3. Prosedur Pembuatan Permen Cokelat	14
3.5. Pengamatan	16
3.5.1. Uji Kesuksesan	16
3.5.2. Kadar Air (Sudarmadji <i>et al.</i> , 1997)	16
3.5.3. Kadar Protein, Metode Kjeldahl (Sudarmadji <i>et al.</i> , 1997)	16
3.5.4. Kadar Lemak, Metode Soxhlet (Sudarmadji <i>et al.</i> , 1997)	17
3.5.5. Kadar Abu (AOAC, 1995)	18
3.6. Analisa Data	18
3.7. Asumsi	18
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	19
4.1. Hasil	19
4.1.1. Penelitian Pendahuluan	19
4.1.2. Penelitian Utama	19
4.1.2.1. Uji Kesukaan	19
4.1.2.2. Rupa	20
4.1.2.3. Aroma	21
4.1.2.4. Tekstur	22
4.1.2.5. Rasa	23

4.1.3.	Analisis Proksimat.....	24
4.1.3.1.	Kadar Air	24
4.1.3.2.	Kadar Protein	25
4.1.3.3.	Kadar Lemak	25
4.1.3.4.	Kadar Abu	26
4.2.	Pembahasan	27
4.2.1.	Uji Kesukaan	27
4.2.1.1.	Rupa	27
4.2.1.2.	Aroma	28
4.2.1.3.	Tekstur	29
4.2.1.4.	Rasa	29
4.2.2.	Analisa Proksimat	30
4.2.2.1.	Kadar Air	30
4.2.2.2.	Kadar Protein	31
4.2.2.3.	Kadar Lemak	32
4.2.2.4.	Kadar Abu	33
BAB V.	KESIMPULAN DAN SARAN	34
5.1.	Kesimpulan	34
5.2.	Saran	34

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

<i>TABEL</i>	<i>HALAMAN</i>
3.1. Formulasi Bahan Permen Cokelat Pada Penelitian Pendahuluan.....	12
3.2. Formulasi Bahan Pembuatan Permen Cokelat dengan Penambahan Daging Ikan Gabus.....	13
4.1. Tingkat penerimaan Konsumen terhadap Rupa Permen Cokelat dengan Penambahan Daging Ikan Gabus.....	20
4.2. Nilai Rata-Rata Rupa Permen Cokelat dengan Penambahan Daging Ikan Gabus.....	21
4.3. Tingkat Penerimaan Konsumen terhadap Aroma Permen Cokelat dengan Penambahan Daging Ikan Gabus.....	21
4.4. Nilai Rata-Rata Aroma Permen Cokelat dengan Penambahan Daging Ikan Gabus.....	22
4.5. Tingkat Penerimaan Konsumen terhadap Tekstur Permen Cokelat dengan Penambahan Daging Ikan Gabus.....	22
4.6. Nilai Rata-Rata Tekstur Permen Cokelat dengan Penambahan Daging Ikan Gabus.....	23
4.7. Tingkat Penerimaan Konsumen terhadap Rasa Permen Cokelat dengan Penambahan Daging Ikan Gabus.....	23
4.8. Nilai Rata-Rata Rasa Permen Cokelat dengan Penambahan Daging Ikan Gabus.....	24
4.9. Nilai Rata-Rata Kadar Air Permen Cokelat dengan Penambahan Daging Ikan Gabus.....	24
4.10. Nilai Rata-Rata Kadar Protein Permen Cokelat dengan Penambahan Daging Ikan Gabus.....	25
4.11. Nilai Rata-Rata Kadar Lemak Permen Cokelat dengan Penambahan Daging Ikan Gabus.....	26
4.12. Nilai Rata-Rata Kadar Abu Permen Cokelat dengan Penambahan Daging Ikan Gabus.....	26

DAFTAR GAMBAR

<i>GAMBAR</i>	<i>HALAMAN</i>
3.1. Skema Pembuatan Permen Cokelat Menurut Wulandari (2006) dimodifikasi dengan Penambahan Daging Ikan Gabus	15