

DAFTAR ISI

<i>Isi</i>	<i>Halaman</i>
RINGKASAN	ii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
 I. PENDAHULUAN	 1
1.1. Latar Belakang Penelitian	1
1.2. Rumusan Masalah	2
1.3. Tujuan Penelitian	3
1.4. Kegunaan Penelitian	4
 II. TINJAUAN PUSTAKA.....	 5
 III. METODE PENELITIAN	 14
3.1. Tempat dan Waktu	14
3.2. Bahan dan Alat	15
3.3. Metode dan Rancangan Penelitian.....	15
3.4. Prosedur Penelitian	15
3.5. Prosedur Penilaian Organoleptik	18
3.6. Prosedur Penentuan Kadar Air	18
3.7. Prosedur Analisis TVB	19
3.8. Prosedur Analisis Bilangan Peroksida	19
3.9. Prosedur Analisis Data	20
3.10. Asumsi	20
 IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	 21
4.1. Nilai Organoleptik	21
4.1.1. Penerimaan Konsumen	21
4.1.2. Mutu Sensoris	23

4.2. Kadar Air	26
4.3. Nilai TVB	29
4.4. Bilangan Peroksida	31
V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	34
5.1. Kesimpulan	34
5.2. Saran	34
DAFTAR PUSTAKA	35
LAMPIRAN	39

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Persentase Tingkat Kesukaan Konsumen terhadap Dendeng Kerang Asap	21
2. Nilai Mutu Organoleptik Dendeng Kerang Darah (<i>Anadara granosa</i>) selama Penyimpanan pada Suhu Kamar	23
3. Kadar Air (dalam %) Dendeng Kerang Darah (<i>Anadara granosa</i>) selama Penyimpanan pada Suhu Kamar	26
4. Nilai TVB (dalam mgr/100gr) Dendeng Kerang Darah (<i>Anadara granosa</i>) selama Penyimpanan pada Suhu Kamar.....	29
5. Bilangan Peroksida Dendeng Kerang Darah (<i>Anadara granosa</i>) selama Penyimpanan pada Suhu Kamar.....	31

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Nilai Rerata Organoleptik Dendeng Kerang Darah (<i>Anadara granosa</i>) selama Penyimpanan pada Suhu Kamar.	24
2. Kadar Air Dendeng Kerang Darah (<i>Anadara granosa</i>) selama Penyimpanan pada Suhu Kamar.....	27
3. Nilai TVB Dendeng Kerang Darah (<i>Anadara granosa</i>) selama Penyimpanan pada Suhu Kamar.	30
4. Bilangan Peroksida Dendeng Kerang Darah (<i>Anadara granosa</i>) selama Penyimpanan pada Suhu Kamar	32

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. <i>Score sheet</i> Uji Mutu Organoleptik Dendeng Kerang	39