

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
<b>ABSTRACT</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b>	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN</b>	<b>iv</b>
<b>KATA PENGANTAR</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR ISI</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR TABEL</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b>	
<b>BAB I</b>	<b>PENDAHULUAN</b>
	1.1 Latar Belakang 1
	1.2 Identifikasi Masalah 4
	1.3 Pembatasan Masalah 4
	1.4 Perumusan Masalah 5
	1.5 Tujuan Penelitian 5
	1.6 Kegunaan Penelitian 5
<b>BAB II</b>	<b>KAJIAN TEORITIK, KERANGKA PEMIKIRAN, DAN HIPOTESIS PENELITIAN</b>
	2.1 Kajian Teoritik 7
	2.1.1 Ikan Teri 7
	2.1.2 Camilan ( <i>Snack</i> ) Sehat 15
	2.1.3 <i>Egg Roll</i> 16
	2.1.4 <i>Egg Roll</i> dengan Penambahan Tepung Ikan Teri Medan 27
	2.1.5 Daya Terima Konsumen 28
	2.2 Kerangka Pemikiran 31
	2.3 Hipotesis Penelitian 32
<b>BAB III</b>	<b>METODOLOGI PENELITIAN</b>
	3.1 Tempat dan Waktu Penelitian 33
	3.2 Metode Penelitian 33
	3.3 Variabel Penelitian 33
	3.4 Definisi Operasional 34
	3.5 Desain Penelitian 34
	3.6 Populasi, Sampel, dan Teknik Pengambilan Data 35
	3.7 Prosedur Penelitian 35
	3.7.1 Kajian Pustaka 36
	3.7.2 Penelitian Pendahuluan 36
	3.8 Instrumen Penelitian 52
	3.9 Teknik Pengambilan Data 53
	3.10 Teknik Analisis Data 54
	3.11 Hipotesis Statistik 55

<b>BAB IV</b>	<b>HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN</b>	
	4.1 Hasil penelitian	57
	4.1.1 Formula Terbaik	57
	4.1.2 Hasil Uji Daya Terima <i>Egg roll</i> dengan Penambahan Tepung Ikan Teri	58
	4.2 Pembahasan	68
	4.3 Kelemahan Penelitian	70
<b>BAB V</b>	<b>KESIMPULAN DAN SARAN</b>	
	5.1 Kesimpulan	72
	5.2 Saran	73
	<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	74
	<b>LAMPIRAN</b>	76

## DAFTAR TABEL

		<b>Halaman</b>
Tabel 2.1	Komposisi Gizi Ikan Teri Segar dan Olahannya	15
Tabel 2.2	Syarat Mutu Kue Kering SNI 01-2973-1992	17
Tabel 2.3	Formula Dasar <i>Egg Roll</i>	24
Tabel 3.1	Matrik Desain Penelitian Penambahan Tepung Ikan Teri Terhadap Daya Terima Konsumen	35
Tabel 3.2	Formula Dasar <i>Egg roll</i>	37
Tabel 3.3	Uji Coba Tahap I Pembuatan <i>Egg Roll</i>	40
Tabel 3.4	Uji Coba Tahap II Pembuatan <i>Egg Roll</i>	41
Tabel 3.5	Formula <i>Egg roll</i> Penambahan Tepung Ikan Teri Presentase 1,85 %, 2,77% dan 3,70%	44
Tabel 3.6	Formula <i>Egg roll</i> Penambahan Tepung Ikan Teri Presentase 1,85 %, 2,77% dan 3,70%	45
Tabel 3.7	Formula <i>Egg roll</i> Penambahan Tepung Ikan Teri Presentase 4,63%	46
Tabel 3.8	Formula <i>Egg roll</i> Penambahan Tepung Ikan Teri Presentase 5,55 %	47
Tabel 3.9	Formula <i>Egg roll</i> Penambahan Tepung Ikan Teri Presentase 6,5 %	48
Tabel 3.10	Formula <i>Egg roll</i> Penambahan Tepung Ikan Teri Presentase 9 %	49
Tabel 3.11	Formula <i>Egg roll</i> Penambahan Tepung Ikan Teri Presentase 11,5 %	50
Tabel 3.12	Formula <i>Egg roll</i> Penambahan Tepung Ikan Teri Presentase 7,5 %	51

Tabel 3.13	Instrumen Penilaian Daya Terima Konsumen Terhadap <i>Egg roll</i> Penambahan Tepung Ikan Teri	53
Tabel 4.1	Formula Terbaik Egg Roll dengan Penambahan Tepung Ikan Teri	58
Tabel 4.2	Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Warna	59
Tabel 4.3	Hasil Pengujian Hipotesis Warna <i>Egg roll</i> dengan penambahan tepung ikan teri	60
Tabel 4.4	Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Rasa	61
Tabel 4.5	Hasil Pengujian Hipotesis Rasa <i>Egg roll</i> dengan penambahan tepung ikan teri	62
Tabel 4.6	Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Aroma	63
Tabel 4.7	Hasil Pengujian Hipotesis Aroma <i>Egg roll</i> dengan penambahan tepung ikan teri	65
Tabel 4.8	Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Tekstur	66
Tabel 4.9	Hasil Pengujian Hipotesis Tekstur <i>Egg roll</i> dengan penambahan tepung ikan teri	67

## DAFTAR GAMBAR

	<b>Halaman</b>
Gambar 2.1 Ikan Teri Jengki	8k
Gambar 2.2 Ikan Teri Gelagah	9
Gambar 2.3 Ikan Teri Nasi	10
Gambar 2.4 Proses Pembuatan Tepung Ikan Teri	14
Gambar 2.5 Diagram Alur Pembuatan <i>Egg Roll</i>	26
Gambar 2.6 Diagram Alur Pembuatan <i>Egg Roll</i> Penambahan Tepung Ikan Teri	27
Gambar 3.1 Diagram Alur Pembuatan <i>Egg Roll</i>	39
Gambar 3.2 Diagram Alur Pembuatan Egg roll Dengan Penambahan Tepung Ikan Teri Untuk Uji Coba I-III	42
Gambar 3.3 Diagram Alur Perhitungan Pembagian Persentase Egg roll Penambahan Tepung Ikan Teri Sebesar 1,85%, 2,77% dan 3,70%	43

## DAFTAR LAMPIRAN

	<b>Halaman</b>	
Lampiran 1	Lembar Penilaian Uji Validasi	76
Lampiran 2	Lembar Penilaian Uji Organoleptik	77
Lampiran 3	Perhitungan Persentase	78
Lampiran 4	Hasil Perhitungan Panelis Ahli Terhadap Pengaruh Penambahan Tepung Ikan Teri ( <i>Stokphorus commrsoulis</i> ) Pada Pembuatan Egg Roll Terhadap Daya Terima Konsumen	82
Lampiran 5	Uji Friedman	85
Lampiran 6	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Dari Aspek Warna	86
Lampiran 7	Perhitungan Hasil Uji Organoleptik Aspek Warna dengan Uji Friedman	88
Lampiran 8	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Dari Aspek Rasa	90
Lampiran 9	Perhitungan Hasil Uji Organoleptik Aspek Rasa dengan Uji Friedman	92
Lampiran 10	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Dari Aspek Aroma	94
Lampiran 11	Perhitungan Hasil Uji Organoleptik Aspek Aroma dengan Uji Friedman	96
Lampiran 12	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Dari Aspek Tekstur	98
Lampiran 13	Perhitungan Hasil Uji Organoleptik Aspek Tekstur dengan Uji Friedman	100
Lampiran 14	Tabel Distribusi $\chi^2$	102
Lampiran 15	Dokumentasi	103
Lampiran 16	Daftar Riwayat Hidup	105