

# DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
ABSTRAK .....	i
ABSTRACT .....	ii
HALAMAN PENGESAHAN .....	iii
HALAMAN PERNYATAAN .....	iv
KATA PENGANTAR .....	v
DAFTAR ISI .....	vii
DAFTAR TABEL .....	ix
DAFTAR GAMBAR .....	xi
DAFTAR LAMPIRAN .....	xii
<b>BAB I 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 KAJIAN TEORITIS, KERANGKA PEMIKIRAN DAN HIPOTESIS PENELITIAN</b>	
2.1. Kajian Teoritik .....	6
2.1.1. Pakasam .....	6
2.1.2. Fermentasi Ikan .....	7
2.1.3. Mikroorganismen yang Berperan dalam Fermentasi .....	9
2.1.4. Daya Terima Konsumen .....	11
2.2. Kerangka Pemikiran .....	12
2.2.1. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Proses Fermentasi Pakasam .....	12
2.2.2. Prosedur Fermentasi Pakasam .....	16
2.2.3. Karakteristik Pakasam .....	16
2.2.4. Bahan Pembuatan Pakasam .....	16
2.2.4.1. Pemilihan Ikan Air Tawar untuk Pembuatan Pakasam .....	17
2.2.4.2. Beras .....	18
2.2.4.3. Garam .....	19
2.2.4.4. Air Jeruk Nipis .....	19
2.2.4.5. Bubuk Kunyit .....	20
2.2.5. Proses Pembuatan Pakasam .....	20

2.2.6. Penambahan Bubuk Kunyit pada Pembuatan Pakasam .....	22
2.2.7. Aspek Penilaian Konsumen .....	22
2.3. Hipotesis Penelitian .....	25
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b>	
3.1. Tempat dan Waktu Penelitian .....	26
3.2. Populasi, Sampel, dan Teknik Pengambilan Sampel .....	26
3.3. Definisi Operasional .....	26
3.3.1. Warna .....	27
3.3.2. Aroma .....	27
3.3.3. Rasa .....	28
3.3.4. Tekstur .....	28
3.4. Metode Penelitian .....	28
3.4.1. Prosedur Penelitian .....	29
3.4.2. Tahap Pembuatan dan Uji Coba Formula Pakasam .....	29
3.5. Variabel Penelitian .....	37
3.6. Instrumen Penelitian .....	37
3.6.1. Desain Penelitian .....	38
3.7. Teknik Pengumpulan Data .....	39
3.7.1. Kajian Pustaka .....	40
3.8. Teknik Analisis Data .....	40
3.9. Hipotesis Statistik .....	41
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	
4.1. Hasil Penelitian .....	43
4.2. Formulasi Terbaik .....	43
4.2.1. Hasil Uji Daya Terima Konsumen Aspek Warna .....	43
4.2.2. Hasil Uji Daya Terima Konsumen Aspek Rasa .....	46
4.2.3. Hasil Uji Daya Terima Konsumen Aspek Aroma .....	48
4.2.4. Hasil Uji Daya Terima Konsumen Aspek Tekstur .....	51
4.3. Pembahasan .....	53
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN</b>	
5.1. Kesimpulan .....	57
5.2. Saran .....	57
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>58</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Bahan Pembuatan Pakasam.....	16
Tabel 2.2	Kandungan Gizi Ikan Bawal Tawar per 100 gram .....	17
Tabel 2.3	Kandungan Gizi Beras per 100 gram.....	18
Tabel 2.4	Kandungan Gizi Garam per 100 gram.....	19
Tabel 2.5	Kandungan Gizi Air Jeruk Nipis per 100 gram.....	19
Tabel 2.6	Kandungan Gizi Bubuk Kunyit per 100 gram.....	20
Tabel 3.1	Alat Persiapan dan Alat Pengolahan Pembuatan Pakasam .....	30
Tabel 3.2	Bahan Pembuatan Pakasam.....	30
Tabel 3.3	Formula Uji Coba Tahap I .....	33
Tabel 3.4	Uji Coba I Pakasam dengan Penambahan Bubuk Kunyit .....	33
Tabel 3.5	Uji Coba I Perbandingan Warna, Aroma, Rasa dan Tekstur Pakasam dengan Penambahan Bubuk Kunyit .....	33
Tabel 3.6	Formula Uji Coba Tahap II .....	34
Tabel 3.7	Uji Coba II Pakasam dengan Penambahan Bubuk Kunyit .....	34
Tabel 3.8	Uji Coba II Perbandingan Warna, Aroma, Rasa dan Tekstur Pakasam dengan Penambahan Bubuk Kunyit .....	35
Tabel 3.9	Formula Uji Coba Tahap III.....	36
Tabel 3.10	Uji Coba III Pakasam dengan Penambahan Bubuk Kunyit .....	36
Tabel 3.11	Uji Coba III Perbandingan Warna, Aroma, Rasa dan Tekstur Pakasam dengan Penambahan Bubuk Kunyit .....	36
Tabel 3.12	Instrumen Penelitian untuk Uji Validasi .....	38
Tabel 3.13	Rancangan Penelitian Uji Organoleptik pada Pakasam dengan Penambahan Bubuk Kunyit.....	38
Tabel 3.14	Desain Penelitian Uji Daya Terima Konsumen Pakasam dengan Penambahan Bubuk Kunyit.....	39
Tabel 4.1	Formula Pakasam dengan Panambahan Persentasi Bubuk Kunyit 5%, 10%, dan 15% .....	43
Tabel 4.2	Deskripsi Penilaian Aspek Warna Pakasam terhadap Daya Terima Konsumen .....	44
Tabel 4.3	Hasil Uji Hipotesis Aspek Warna terhadap Daya Terima Konsumen .....	45
Tabel 4.4	Deskripsi Penilaian Aspek Rasa Pakasam terhadap Daya Terima Konsumen .....	46
Tabel 4.5	Hasil Uji Hipotesis Aspek Rasa terhadap Daya Terima Konsumen .....	48
Tabel 4.6	Deskripsi Penilaian Aspek Aroma Pakasam terhadap Daya Terima Konsumen .....	48
Tabel 4.7	Hasil Uji Hipotesis Aspek Aroma terhadap Daya Terima Konsumen .....	50

Tabel 4.8	Deskripsi Penilaian Aspek Tekstur Pakasam terhadap Daya Terima Konsumen .....	51
Tabel 4.9	Hasil Uji Hipotesis Aspek Tekstur terhadap Daya Terima Konsumen .....	52

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1.	Alur Pembuatan Pakasam .....	31
Gambar 3.2.	Uji Coba I Pakasam dengan Penambahan Bubuk Kunyit .....	34
Gambar 3.3.	Uji Coba II Pakasam dengan Penambahan Bubuk Kunyit .....	35
Gambar 3.4.	Uji Coba III Pakasam dengan Penambahan Bubuk Kunyit .....	36

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Lembar Penilaian Uji Validasi .....	62
Lampiran 2	Lembar Penilaian Uji Organoleptik.....	63
Lampiran 3	Lembar Hasil Uji Validasi .....	64
Lampiran 4	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan dari Aspek Warna Pakasam .....	65
Lampiran 5	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan dari Aspek Rasa Pakasam .....	66
Lampiran 6	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan dari Aspek Aroma Pakasam .....	67
Lampiran 7	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan dari Aspek Tekstur Pakasam .....	68
Lampiran 8	Perhitungan Hasil Uji Organoleptik Aspek Warna Pakasam dengan Uji Friedman .....	69
Lampiran 9	Perhitungan Hasil Uji Organoleptik Aspek Warna Pakasam dengan Uji Tuckey.....	70
Lampiran 10	Perhitungan Hasil Uji Organoleptik Aspek Aroma Pakasam dengan Uji Friedman .....	72
Lampiran 11	Perhitungan Hasil Uji Organoleptik Aspek Aroma Pakasam dengan Uji Tuckey.....	73
Lampiran 12	Perhitungan Hasil Uji Organoleptik Aspek Rasa Pakasam dengan Uji Friedman .....	75
Lampiran 13	Perhitungan Hasil Uji Organoleptik Aspek Tekstur Pakasam dengan Uji Friedman .....	76
Lampiran 14	Perhitungan Hasil Uji Organoleptik Aspek Tekstur Pakasam dengan Uji Tuckey.....	77