

DAFTAR ISI

halaman

HALAMAN JUDUL	
PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI	
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING SKRIPSI	
PERSETUJUAN TIM PENGUJI SKRIPSI	
ABSTRACT	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.3.1 Tujuan Umum	4
1.3.2 Tujuan Khusus	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Ayam.....	5
2.2 Tepung Tulang	7
2.3 Kalsium	7
2.4 <i>Cookies</i>	9
2.4.1 Proses Pembuatan <i>Cookies</i>	10
BAB III METODE PENELITIAN	
3.1 Bahan dan Alat.....	12
3.2 Metode Penelitian.....	13
3.2.1 Metode Penelitian Tahap I	13
3.2.1.1 Pembuatan Tepung Tulang Ayam.....	13
3.2.1.2 Pembuatan Tepung Tulang Ayam Terbaik	14
3.2.1.3 Analisis Mutu Tepung Tulang Ayam.....	14

3.2.2 Metode Penelitian Tahap II.....	14
3.2.2.1 Pembuatan <i>cookies</i>	14
3.2.2.2 Analisis <i>cookies</i>	15
3.3 Rancangan Percobaan	15
3.3.1 Penelitian Tahap I	15
3.3.2 Penelitian Tahap II	17
3.4 Prosedur Analisis	18
3.4.1 Analisis Fisik.....	18
3.4.1.1 Rendemen (AOAC, 2005).....	18
3.4.1.2 Analisis Derajat Putih (AOAC, 2005)	18
3.4.1.3 Analisis Densitas Kamba (Adeleke dan Odedeji, 2010).....	18
3.4.1.4 Analisis Daya Serap Air (Adeleke dan Odedeji, 2010)	19
3.4.1.5 Analisis Tekstur (Sugiyono, 2013)	19
3.4.1.6 Analisis Warna (Wijaya, et al., 2015).....	19
3.4.2 Analisis Kimia.....	20
3.4.2.1 Kadar Air Metode Oven (AOAC, 2005).....	20
3.4.2.2 Analisis Kadar Protein (AOAC, 2005)	20
3.4.2.3 Analisis Kadar Lemak (AOAC, 2005).....	21
3.4.2.4 Kadar Abu (AOAC, 2005)	21
3.4.2.5 Analisis Karbohidrat (<i>by difference</i>).....	22
3.4.2.6 Analisis Kadar Kalsium (AOAC, 2005)	22
3.4.3 Analisis Organoleptik.....	22
3.4.3.1 Uji Skoring (Meilgaard, <i>et al.</i> , 2005).....	22
3.4.3.2 Uji Mutu Hedonik (Meilgaard, <i>et al.</i> , 2005).....	23

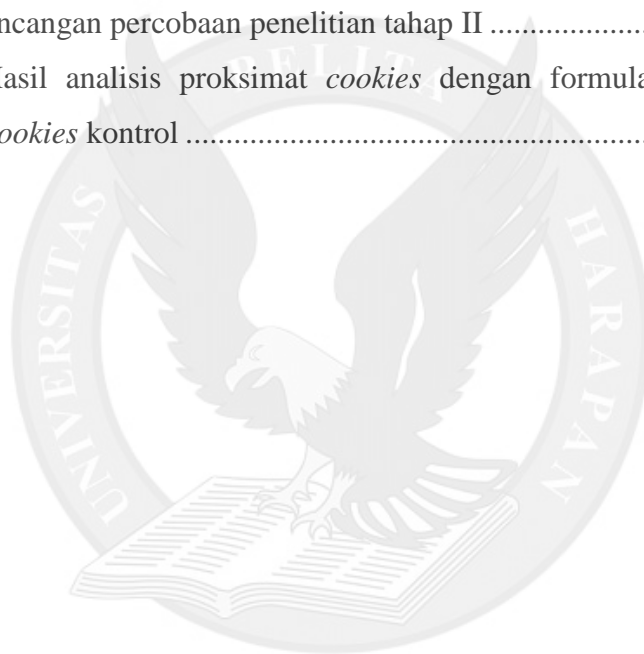
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Penelitian Pendahuluan	24
4.1.1 Analisis Kadar Air Tulang Ayam	24
4.2 Analisis Tepung Tulang Ayam	25
4.2.1 Rendemen.....	25
4.2.2 Kadar Air.....	26
4.2.3 Densitas Kamba	27
4.2.4 Daya Serap Air.....	27

4.2.5 Kadar Lemak.....	28
4.2.6 Kadar Protein	30
4.2.7 Derajat Putih.....	31
4.2.8 Kadar Abu	32
4.2.9 Kadar Karbohidrat.....	33
4.2.10 Kadar Kalsium	34
4.3 Penentuan Tepung Tulang Ayam Terbaik	35
4.4 Penelitian Utama	35
4.4.1 Analisis Organoleptik.....	35
4.4.1.1 Uji Skoring Warna	36
4.4.1.2 Uji Skoring Aroma.....	37
4.4.1.3 Uji Skoring Tekstur.....	38
4.4.1.4 Uji Skoring Rasa	38
4.4.1.5 Uji Hedonik Warna	39
4.4.1.6 Uji Hedonik Aroma.....	40
4.4.1.7 Uji Hedonik Tekstur.....	41
4.4.1.8 Uji Hedonik Rasa	42
4.4.1.9 Uji Hedonik Keseluruhan.....	43
4.4.2 Analisis Fisik <i>Cookies</i>	44
4.4.2.1 Tekstur	44
4.4.2.2 Warna.....	45
4.4.3 Perbandingan <i>Cookies</i> Terbaik dengan <i>Cookies</i> Kontrol dan <i>Cookies</i> penambahan tepung tulang ikan 4%	46
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1 Kesimpulan	50
5.2 Saran.....	51
DAFTAR PUSTAKA	52

DAFTAR TABEL

	halaman
Tabel 2.1 Jumlah produksi ayam secara nasional	5
Tabel 2.2 Jumlah rata-rata konsumsi ayam per kapita seminggu	5
Tabel 2.3 Kandungan gizi daging ayam per 100 gram	6
Tabel 2.4 Kebutuhan tubuh manusia terhadap kalsium	8
Tabel 2.5 Syarta mutu <i>cookies</i> SNI 01-2973-1992	11
Tabel 3.1 Formulasi <i>cookies</i> tepung tulang ayam.....	15
Tabel 3.2 Rancangan percobaan penelitian tahap I.....	16
Tabel 3.3 Rancangan percobaan penelitian tahap II	17
Tabel 4.1 Hasil analisis proksimat <i>cookies</i> dengan formulasi terbaik dengan <i>cookies</i> kontrol	47



DAFTAR GAMBAR

	halaman
Gambar 3.1 Diagram alir proses pembuatan tepung tulang ayam	13
Gambar 3.1 Diagram alir proses pembuatan cookies.....	15
Gambar 4.1 Rendemen tepung tulang ayam	25
Gambar 4.2 Kadar air tepung tulang ayam	26
Gambar 4.3 Densitas kamba tepung tulang ayam	27
Gambar 4.4 Daya serap air tepung tulang ayam	28
Gambar 4.5 Kadar lemak tepung tulang ayam.....	29
Gambar 4.6 Kadar protein tepung tulang ayam	31
Gambar 4.7 Derajat putih tepung tulang ayam	32
Gambar 4.8 Kadar abu tepung tulang ayam.....	33
Gambar 4.9 Kadar kalsium tepung tulang ayam.....	35
Gambar 4.10 Uji skoring <i>cookies</i> parameter warna	36
Gambar 4.11 Uji skoring <i>cookies</i> parameter aroma.....	37
Gambar 4.12 Uji skoring <i>cookies</i> parameter tekstur.....	38
Gambar 4.13 Uji skoring <i>cookies</i> parameter rasa	39
Gambar 4.14 Uji hedonik <i>cookies</i> parameter warna	40
Gambar 4.15 Uji hedonik <i>cookies</i> parameter aroma.....	41
Gambar 4.16 Uji hedonik <i>cookies</i> parameter tekstur	42
Gambar 4.17 Uji hedonik <i>cookies</i> parameter rasa	43
Gambar 4.18 Uji hedonik <i>cookies</i> parameter keseluruhan.....	44
Gambar 4.19 Analisis tekstur <i>cookies</i>	45
Gambar 4.20 Analisis warna <i>cookies</i>	46

DAFTAR LAMPIRAN

	halaman
Lampiran A. Hasil analisis kadar air tulang ayam	A-1
Lampiran B. Hasil analisis rendemen tepung tulang ayam.....	B-1
Lampiran C. Hasil analisis kadar air tepung tulang ayam	C-1
Lampiran D. Hasil analisis densitas kamba tepung tulang ayam.....	D-1
Lampiran E. Hasil analisis daya serap air tepung tulang ayam.....	E-1
Lampiran F. Hasil analisis lemak tepung tulang ayam	F-1
Lampiran G. Hasil analisis protein tepung tulang ayam	G-1
Lampiran H. Hasil analisis derajat putih tepung tulang ayam	H-1
Lampiran I. Hasil analisis kadar abu tepung tulang ayam	I-1
Lampiran J. Hasil analisis karbohidrat tepung tulang ayam	J-1
Lampiran K. Lembar kuisisioner uji skoring.....	K-1
Lampiran L. Lembar kuisisioner uji hedonik	L-1
Lampiran M. Hasil organoleptik uji skoring warna <i>cookies</i>	M-1
Lampiran N Hasil organoleptik uji skoring aroma <i>cookies</i>	N-1
Lampiran O. Hasil organoleptik uji skoring tekstur <i>cookies</i>	O-1
Lampiran P. Hasil organoleptik uji skoring rasa <i>cookies</i>	P-1
Lampiran Q. Hasil organoleptik uji hedonik warna <i>cookies</i>	Q-1
Lampiran R. Hasil organoleptik uji hedonik aroma <i>cookies</i>	R-1
Lampiran S. Hasil organoleptik uji hedonik tekstur <i>cookies</i>	S-1
Lampiran T. Hasil organoleptik uji hedonik rasa <i>cookies</i>	T-1
Lampiran U. Hasil organoleptik uji hedonik keseluruhan <i>cookies</i>	U-1
Lampiran V. Hasil analisis kadar air <i>cookies</i>	V-1
Lampiran W. Hasil analisis kadar lemak <i>cookies</i>	W-1

Lampiran X. Hasil analisis protein <i>cookies</i>	X-1
Lampiran Y. Hasil analisis kadar abu <i>cookies</i>	Y-1
Lampiran Z. Hasil analisis kadar karbohidrat <i>cookies</i>	Z-1
Lampiran AA. Hasil analisis tekstur <i>cookies</i>	AA-1
Lampiran AB. Hasil analisis warna <i>cookies</i>	AB-1
Lampiran AC. Hasil analisis kalsium tepung tulang ayam	AC-1
Lampiran AD. Hasil analisis kalsium <i>cookies</i>	AD-1
Lampiran AE. Gambar Tepung Tulang Ayam dan <i>Cookies</i>	AE-1
Lampiran AF. Hasil analisis kalsium pemanasan <i>cabinet dryer</i> tulang ayam broiler	AF-1
Lampiran AG. Hasil analisis kalsium pemanasan <i>cabinet dryer</i> tulang ayam kampung	AG-1
Lampiran AH. Hasil analisis kalsium pemanasan oven tulang ayam broiler ..	AH-1
Lampiran AI. Hasil analisis kalsium pemanasan oven tulang ayam kampung..	AI-1
Lampiran AJ. Hasil analisis kalsium <i>cookies</i> konsentrasi 0%	AJ-1
Lampiran AK. Hasil analisis kalsium <i>cookies</i> konsentrasi 5%	AK-1
Lampiran AL. Hasil analisis kalsium <i>cookies</i> konsentrasi 10%	AL-1
Lampiran AM. Hasil analisis kalsium <i>cookies</i> konsentrasi 15%	AM-1
Lampiran AN. Hasil analisis kalsium <i>cookies</i> konsentrasi 20%	AN-1