

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN.....	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
MOTTO.....	v
PERNYATAAN.....	vi
ABSTRAK.....	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvi
 BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	4
1.3 Pembatasan Masalah.....	4
1.4 Rumusan Masalah.....	4
1.5 Tujuan Penelitian.....	5
1.6 Manfaat Penelitian.....	5
 BAB II KAJIAN TEORETIK	
2.1 Morfologi dan Anatomi Kerang Air Tawar.....	6
2.2 Klasifikasi dan Deskripsi Kerang Air Tawar.....	9
2.3 Potensi Kerang Air Tawar.....	9
2.4 Ikan Tenggiri.....	10
2.5 Protein.....	11
2.6 Kerupuk.....	12
2.7 Mata Kuliah Kewirausahaan.....	18
2.8 <i>Booklet</i>	19
2.9 Penelitian Relevan.....	20
2.10 Kerangka Berpikir.....	22
2.11 Hopotesis.....	24
 BAB III METODE PENELITIAN	
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian.....	25
3.2 Desain Penelitian.....	25

3.3 Teknik Pengumpulan Data.....	26
3.4 Teknik Analisis Data.....	27
3.5 Prosedur Penelitian.....	28
 BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
4.1 Hasil Penelitian.....	32
4.2 Pembahasan.....	39
 BAB V SIMPULAN DAN SARAN	
5.1 Simpulan.....	48
5.2 Saran.....	48
 DAFTAR RUJUKAN.....	49
LAMPIRAN.....	53

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
2.1 Morfologi <i>P. expressa</i>	6
2.2 Anatomi <i>P. expressa</i>	8
2.3 Morfologi <i>S. commerson</i>	11
2.4 Contoh <i>Booklet</i>	20
2.5 Kerangka Berpikir Penelitian.....	23
4.1 Warna Kerupuk	41
4.2 Bentuk <i>Booklet</i>	47

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
2.1 Mutu Kerupuk Menurut SNI.....	14
3.1 Perlakuan Penelitian.....	25
3.2 Kriteria Uji Organoleptik	27
4.1 Kadar Protein Kerupuk.....	32
4.2 Uji ANOVA	33
4.3 Rata-rata Kadar Protein.....	33
4.4 Presentase Nilai Warna Kerupuk	34
4.5 PresentaseNilai Rasa Kerupuk	35
4.6 PresentaseNilai Aroma Kerupuk.....	36
4.7 Presentase Nilai Kerenyahan Kerupuk.....	37
4.8 PresentaseHasil Keseluruhan dari Uji Organoleptik.....	37
4.9 Kualitas Kerupuk Berdasarkan Kadar Protein dan Uji Organoleptik	38

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Denah Percobaan.....	53
2. Skema Penelitian.....	54
3. Bagan Kerja Persiapan Kerang Air Tawar.....	55
4. Bagan Kerja Persiapan Daging Ikan Tenggiri	56
5. Bagan Kerja Pembuatan Kerupuk.....	57
6. Analisis Statitika Kandungan Protein Kerupuk	58
7. Penilaian Uji Organoleptik Kerupuk	65
8. Dokumentasi Kerupuk	67
9. Dokumentasi Uji Kjeldahl	68
10. Dokumentasi Uji Organoleptik	70
11. Hasil Uji Protein	71
12. Angket Uji Organoleptik.....	72
13. Riwayat Hidup	74