

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
ABSTRAK.....	iv
ABSTRACT.....	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	4
1.3 Pembatasan Masalah.....	5
1.4 Perumusan Masalah.....	5
1.5 Tujuan Penelitian.....	6
1.6 Manfaat Penelitian.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	8
2.1 Deskripsi Teori.....	8
2.1.1 Daging Analog.....	8
2.1.2 Pohon Sikkam (<i>Bischofia Javanica Blume</i>)	11
2.1.3 Manfaat Pohon Sikkam (<i>Bischofia Javanica Blume</i>)	12
2.1.4 Jamur Tiram (<i>Pleurotus ostreatus</i>).....	13
2.1.5 Uji Organoleptik.....	14
2.1.6 Analisis Zat Gizi Protein.....	17
2.1.7 Analisis Zat Gizi Lemak.....	18
2.1.8 Analisis Zat Gizi Karbohidrat.....	19
2.1.9 Analisis Serat.....	19
2.2 Penelitian Yang Relevan.....	20
2.3 Kerangka Berfikir.....	23
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	25
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian.....	25
3.2 Alat dan Bahan Penelitian.....	25
3.3 Diagram Alir Penelitian.....	26
3.4 Teknik dan Prosedur Pengumpulan Data.....	33
3.5 Teknik Analisis Data.....	33

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	39
4.1 Deskripsi Hasil Penelitian.....	39
4.1.1 Daging Analog Dengan Penambahan Air Sikkam.....	39
4.1.2 Uji Organoleptik.....	42
4.2 Analisis Data Penelitian.....	43
4.2.1 Hasil Uji Organoleptik.....	43
4.2.2 Penentuan Daging Analog Dengan Penambahan Air Sikkam Terbaik.....	52
4.2.3 Kandungan Gizi Daging Analog Dengan Penambahan Air Sikkam	54
4.3 Pembahasan.....	55
4.3.1 Pembahasan Uji Organoleptik.....	55
4.3.2 Kandungan Gizi.....	58
4.4 Aplikasi Hasil Penelitian.....	62
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	63
5.1 Kesimpulan	63
5.2 Implikasi Penelitian.....	64
5.3 Saran.....	64
DAFTAR PUSTAKA.....	65
LAMPIRAN.....	71

