

DAFTAR PUSTAKA

ABSTRAK	i
<i>ABSTRACT</i>	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR SINGKATAN DAN LAMBANG.....	x
BAB I PENDAHULUAN	11
1.1 Latar Belakang.....	11
1.2 Rumusan Masalah.....	13
1.3 Batasan Masalah	14
1.4 Tujuan Penelitian	14
1.5 Manfaat Penelitian	15
BAB II LANDASAN TEORI	16
2.1 <i>Burger (Hamburger)</i>	16
2.1.1 Memilih Bahan dan Mengolah <i>Burger</i>	16
2.2 Ikan Tuna	17
2.2.1 Klasifikasi Ikan Tuna	18
2.2.2 Morfologi Ikan Tuna	18
2.2.3 Kandungan Gizi Ikan Tuna	19
2.3 Tahu	20
2.4 Kadar Air	22
2.5 Kadar Abu.....	23
2.6 Protein Kasar.....	23
2.7 Lemak Kasar	24
2.8 Metode Memasak.....	25
2.8.1 Menggoreng (<i>frying</i>)	25
2.8.2 Kukus (<i>Steaming</i>).....	26
2.8.3 Memanggang (<i>Roasting</i>)	27
2.9 Parameter Organoleptik	28
2.9.1 Aroma.....	28

2.9.2	Rasa	28
2.9.3	Tekstur.....	29
BAB III METODE PENELITIAN		30
3.1	Tempat dan Waktu Penelitian.....	30
3.2	Alat dan Bahan.....	30
3.3	Prosedur	30
3.3.1	Pembuatan Sampel <i>Burger</i>	32
3.3.2	Proses Pengolahan Sampel <i>Burger</i>	32
3.3.3	Analisis Kadar Air	32
3.3.4	Analisis Kadar Abu	33
3.3.5	Analisis Kadar Protein.....	33
3.3.6	Analisis Kadar Lemak	34
3.3.7	Uji Organoleptik.....	34
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN		35
4.1	Proses Pembuatan <i>Burger</i>	35
4.2	Proses Pengolahan Burger	35
4.2.1	Penggorengan	35
4.2.2	Pengukusan.....	36
4.2.3	Pemangangan.....	36
4.3	Analisis Nilai Gizi <i>Burger</i>	36
4.3.1	Kadar Air	37
4.3.2	Kadar Abu	39
4.3.3	Kadar Lemak	40
4.3.4	Kadar Protein.....	42
4.3.5	Kadar Karbohidrat	43
4.4	Perubahan Kandungan Gizi Pada Proses Pengolahan	45
4.5	Uji Organoleptik	47
4.5.1	Rasa	48
4.5.2	Aroma	49
4.5.3	Tesktur.....	50
4.6	Pengaruh Konsumsi Burger Dalam Gaya Hidup Sehat	51
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN		55

5.1 Kesimpulan	55
5.2 Saran	56
DAFTAR PUSTAKA.....	57
LAMPIRAN A	63
LAMPIRAN B	64
LAMPIRAN C	65
LAMPIRAN D.....	66

