



	DAFTAR ISI	Halaman
KATA PENGANTAR		i
ABSTRAK		ii
DAFTAR ISI		iii
DAFTAR TABEL		iv
DAFTAR GAMBAR		v
DAFTAR LAMPIRAN		vi
I. PENDAHULUAN		1
1.1.Latar Belakang		1
1.2.TujuanPenelitian.		3
1.3.ManfaatPenelitian.		3
1.4.Hipotesis.....		4
II. TINJAUAN PUSTAKA.....		5
2.1.Udang dan Limbah Udang		5
2.2.Tepung Limbah Udang		8
2.3. Lama Perebusan		11
2.3. Uji Kualitas Fisik		12
III MATERI DAN METODE		15
3.1. Waktudan Tempat.....		15
3.2. MateriPenelitian		15
3.3. MetodePenelitian		15
3.4. PelaksanaanPenelitian.....		16
3.5. PengamatanPenelitian		19
3.6. Penentuan Warna, Bau dan Tekstur Tepung Limbah udanng		24
3.7. AnalisisData		25
IV HASIL DAN PEMBAHASAN		27
4.1. Uji Fisik		27
4.2. Nutrisi		31
V. PENUTUP		37
5.1. Kesimpulan		37
5.2. Saran		37
DAFTAR PUSTAKA		38
LAMPIRAN		43

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak mengikuti kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

© Hak

UIN Suska Riau

Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau



- Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak mengikuti kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
 2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
2.1. Perbandingan kandungan nutrisitepung limbah udang, tepung limbah udang olahan dan tepung ikan	10
3.1. Kriteria penilaian tepung limbah udang	19
3.2. Nilai untuk setiap kriteria tepung limbah udang.....	24
3.1.Analisis ragam	26
4.1. Rataan warna tepung limbah udang setiap perlakuan.....	27
4.2. Rataan bau tepung limbah udang setiap perlakuan.....	29
4.3. Rataan tekstur tepung limbah udang setiap perlakuan	30
4.4. Rataan serat kasar tepung limbah udang	32
4.5. Rataan protein kasar tepung limbah udang.....	33
4.6. Rataan lemak kasar tepung limbah udang	35



DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
2.1. Udang (<i>Penaeus monodon</i>)	6
2.2. Limbah udang.....	8
2.3.Tepung Limbah udang	9
3.1.Diagram Pembuatan tepung limbah udang	18

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak mengikuti kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.



DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran	
1. Data dan analisis sidik ragam uji kualitas fisik warna dari tepung limbah udang penelitian.....	43
2. Data dan analisis sidik ragam uji kualitas fisik bau dari tepung limbah udang penelitian.....	46
3. Data dan analisis sidik ragam uji kualitas fisik tekstur dari tepung limbah udang penelitian.....	48
4. Data dan analisis sidik ragam uji kualitas nutrisi Serat Kasar (SK) dari tepung limbah udang penelitian.....	50
5. Data dan analisis sidik ragam uji kualitas nutrisi Protein Kasar (PK)dari tepung limbah udang penelitian.....	53
6. Data dan analisis sidik ragam uji kualitas nutrisi Lemak Kasar (LK)dari tepung limbah udang penelitian.....	56
7. Data uji kualitas fisik warna	59
8. Data uji kualitas fisik bau	60
9. Data uji kualitas fisik tekstur	61
10. Dokumentasi penelitian	62