

## DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN .....	ii
PRAKATA.....	iii
ABSTRAK.....	iv
ABSTRACT.....	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
I. PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Perumusan Masalah.....	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.4 Manfaat Penelitian.....	4
II. TINJAUAN PUSTAKA .....	5
2.1 Jangkrik <i>Gryllus bimaculatus</i> .....	5
2.2 Pangan Fermentasi .....	6
2.3 Terasi .....	8
2.4 Bakteri Asam Laktat (BAL) .....	9
III. METODE PENELITIAN .....	12
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian .....	12
3.2 Bahan dan Alat .....	12
3.3 Cara Kerja Penelitian.....	12
3.3.1 Persiapan .....	12
3.3.2 Fermentasi Jangkrik .....	13
3.3.3 Uji Proksimat .....	13
3.3.4 Uji TPC Bakteri Asam Laktat.....	15

3.3.5	Uji Organoleptik .....	16
3.3.6	Rancangan Percobaan .....	17
3.3.7	Diagram Alir Penelitian .....	19
3.3.8	Rancangan Percobaan .....	19
3.3.9	Analisis Data .....	20
IV.	HASIL DAN PEMBAHASAN .....	22
4.1	Produk Terasi Jangkrik .....	22
4.1.1	Kadar Protein Terasi Jangkrik .....	25
4.1.2	Kadar Lemak Terasi Jangkrik .....	28
4.1.3	Kadar Abu Terasi Jangkrik .....	30
4.2	Organoleptik Terasi Jangkrik .....	33
4.2.1	Kenampakan .....	35
4.2.2	Bau .....	36
4.2.3	Rasa .....	37
4.2.4	Tekstur .....	38
4.3	Pengaruh konsentrasi Garam pada kadar pH dan Nilai <i>Total Plate Count</i> (TPC) Bakteri Asam Laktat .....	40
V.	SIMPULAN DAN SARAN .....	46
5.1	Simpulan .....	46
5.2	Saran .....	47
	DAFTAR PUSTAKA .....	48
	UCAPAN TERIMAKASIH .....	54
	LAMPIRAN .....	56
	DAFTAR RIWAYAT HIDUP .....	80