

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	ii
LEMBAR KEASLIAN.....	iii
HALAMAN PERSETUJUAN.....	iv
HALAMAN PENGESAHAN.....	v
KATA PENGANTAR.....	vi
ABSTRAK.....	viii
ABSTRACT.....	ix
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	7
1.3 Rumusan Masalah.....	8
1.4 Tujuan Penelitian.....	8
1.5 Manfaat Penelitian.....	9
1.5.1 Bagi Institusi.....	9
1.5.2 Bagi Masyarakat.....	9
1.5.3 Bagi Peneliti.....	9
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	10
2.1 Ikan.....	10
2.2 Pengawetan Ikan.....	14
2.2.1 Pengalengan.....	15
2.2.2 Pengawetan Suhu Rendah.....	16
2.2.3 Penggaraman.....	18
2.2.4 Pengasapan.....	19
2.3 Prinsip Pengasapan.....	24
2.4 SNI Pengasapan Ikan.....	26
2.5 Ikan Asap.....	26
2.6 Cemaran Logam.....	27
2.7 Merkuri.....	29
2.7.1 Dampak Merkuri pada kesehatan.....	33
2.7.2 Kadar Kandungan Merkuri.....	34
BAB III KERANGKA KONSEPTUAL DAN HIPOTESIS PENELITIAN...	36
3.1 Kerangka Konsep.....	36
3.2 Kerangka Operasional.....	38
3.3 Hipotesis Penelitian.....	39
BAB IV METODE PENELITIAN.....	40
4.1 Jenis Penelitian.....	40
4.2 Waktu dan Tempat Penelitian.....	40
4.3 Populasi.....	41

4.3.1 Populasi	41
4.3.2 Sampel	41
4.3.3. Metode Pengambilan Sampel	42
4.4 Variabel dan Definisi Operasional	42
4.4.1 Variabel Penelitian	42
4.4.2 Definisi Operasional	42
4.5 Teknik Pengumpulan Data	43
4.5.1 Metoda Pengumpulan Data	43
4.5.2 Jenis dan Sumber Data	43
4.6 Instrumen Pengumpulan Data	44
4.7 Teknik Analisis Data	45
BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN.....	46
5.1 Hasil	46
5.1.1 Gambaran Umum Lokasi Penelitian	46
5.1.2 Identifikasi Jenis Ikan di Sentra Ikan Bulak Kenjeran Surabaya	47
5.1.3 Identifikasi Jenis Ikan Asap yang paling laku di Sentra Ikan Bulak Kenjeran Surabaya	47
5.1.4 Analisis Kandungan Merkuri Pada Ikan Asap Tengiri dan Ikan Keting Di sentra Ikan Bulak Kenjeran Surabaya.....	47
5.2 Pembahasan	49
5.2.1 Identifikasi Jenis Ikan di Sentra Ikan Bulak Kenjeran Surabaya	49
5.2.2 Identifikasi Jenis Ikan Asap yang paling laku di Sentra Ikan Bulak Kenjeran Surabaya	49
5.2.3 Analisis Kandungan Merkuri Pada Ikan Asap tengiri dan ikan keting Di Sentralikan Bulak Kenjeran Surabaya.....	51
BAB VI PENUTUP	58
6.1 Kesimpulan	58
6.2 Saran	58
DAFTAR PUSTAKA	60
LAMPIRAN	64

DAFTAR TABEL

	Halaman
2.1 Tabel SNI Pengasapan	26
4.1 Definisi Operasional.....	42
4.2 Data dan Sumber Data Penelitian	44
5.1 Bagian Kios dan Keterangan.....	46
5.2 Hasil Uji Kandungan Merkuri pada Ikan Asap Tengiri Menggunakan Uji AAS	47
5.3 Hasil Uji Kandungan Merkuri pada Ikan Asap Keting Menggunakan Uji AAS	48
5.4 Standart Nilai Ambang Batas Merkuri.....	48

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
5.1 Ikan Asap Tengiri.....	50
5.2 Ikan Asap Keting	50

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1: Hasil Uji Laboratorium Kandungan Merkuri	64
Lampiran 2: Dokumentasi.....	68
Lampiran 3: Hasil wawancara.....	69