

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPEL DEPAN.....	i
HALAMAN SAMPEL DALAM	ii
LEMBAR PERSYARATAN PENYEBUTAN	iii
LEMBAR PERSETUJUAN.....	iv
LEMBAR PENGESAHAN	v
LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN PENULISAN.....	vi
ABSTRAK	vii
ABSTRACT.....	viii
KATA PENGANTAR	ix
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
DAFTAR SINGKATAN DAN SIMBOL.....	xv
BAB I.....	1
PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Identifikasi Masalah dan Batasan Masalah.....	3
1. Identifikasi Masalah.....	3
2. Batasan Masalah	3
C. Rumusan Masalah.....	3
D. Tujuan Penelitian	4
1. Tujuan Umum	4
2. Tujuan Khusus	4
E. Manfaat Penelitian	4
1. Manfaat Teoritis.....	4
2. Manfaat Praktis	5
F. Hipotesis	5
BAB II.....	6
TINJAUAN PUSTAKA	6
A. Definisi Ikan	6
B. Ikan Mujair (<i>Oreochromis mossambicus</i>)	6
C. Pengolahan dan Pengawetan Ikan	8
D. Daun Salam.....	13
E. Ekstraksi	16
F. Mikrobiologi pada Ikan Mujair.....	20
G. Mekanisme Ekstrak Daun Salam Sebagai Pengawet.....	21
H. Standar Mutu Ikan Segar Menurut SNI	25
I. Uji Angka Lempeng Total	25
J. Uji Organoleptik	28
K. Kerangka Konsep.....	31
BAB III	33
METODE PENELITIAN	33

A. Desain Penelitian	33
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	33
1. Lokasi Penelitian.....	33
2. Waktu Penelitian.....	33
C. Variabel Penelitian.....	33
D. Definisi Operasional	34
E. Rancangan Sampel.....	36
F. Alur Penelitian	39
1. Tahap Persiapan	39
2. Pelaksanaan Penelitian.....	40
G. Pengumpulan Data.....	43
1. Jenis Data.....	43
2. Teknik Pengumpulan Data.....	43
H. Pengolahan dan Analisis Data	43
1. Teknik Pengolahan Data.....	43
2. Analisis Data.....	44
BAB IV	46
HASIL PENELITIAN.....	46
A. Gambaran Umum Penelitian.....	46
B. Pemeriksaan Kualitas Fisik Ikan Mujair Sebelum dan Sesudah Perendaman dengan Larutan Ekstrak Daun Salam (Sifat Sensori Ikan Mujair)	46
C. Pemeriksaan Angka Kuman Ikan Mujair Sebelum dan Sesudah Perendaman dengan Larutan Ekstrak Daun Salam	50
D. Hasil Analisis Perbedaan Kualitas Fisik Ikan Mujair Sebelum dan Sesudah Perendaman dengan Larutan Ekstrak Daun Salam.....	60
E. Hasil Analisis Perbedaan Angka Kuman Ikan Mujair Sesudah Perendaman dengan Larutan Ekstrak Daun Salam	61
BAB V.....	63
PEMBAHASAN	63
A. Pemeriksaan Kualitas Fisik Ikan Mujair Sebelum dan Sesudah Perendaman dengan Larutan Ekstrak Daun Salam (Sifat Sensori Ikan Mujair.....	63
B. Pemeriksaan Angka Kuman Ikan Mujair Sebelum dan Sesudah Perendaman dengan Larutan Ekstrak Daun Salam	70
C. Analisis Perbedaan Kualitas Fisik Ikan Mujair Sebelum dan Sesudah Perendaman dengan Larutan Ekstrak Daun Salam.....	72
D. Analisis Perbedaan Angka Kuman Ikan Mujair Sesudah Perendaman dengan Larutan Ekstrak Daun Salam	74
BAB VI	76
PENUTUP.....	76
A. Kesimpulan	76
B. Saran	77
DAFTAR PUSTAKA	78
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel II 1 Ciri – Ciri Ikan Segar dan Ikan Yang Mulai Busuk	9
Tabel III 1 Definisi Operasional	35
Tabel III 2 Perhitungan Kebutuhan Bahan Penelitian.....	37
Tabel IV 1 Hasil Pemeriksaan Uji Organoleptik pada Ikan Mujair Sebelum dan Sesudah Perendaman dengan Lama Penyimpanan 8 jam	47
Tabel IV 2 Hasil Pemeriksaan Uji Organoleptik pada Ikan Mujair Sebelum dan Sesudah Perendaman dengan Lama Penyimpanan 12 Jam.....	48
Tabel IV 3 Hasil Pemeriksaan Uji Organoleptik pada Ikan Mujair Sebelum dan Sesudah Perendaman dengan Lama Penyimpanan 16 Jam.....	49
Tabel IV 4 Hasil Pemeriksaan Angka Kuman pada Ikan Mujair Sebelum dan Sesudah dilakukan Perendaman dengan Larutan Ekstrak Daun Salam Konsentrasi 20% dan Lama Penyimpanan 8 Jam.....	51
Tabel IV 5 Hasil Pemeriksaan Angka Kuman pada Ikan Mujair Sebelum dan Sesudah dilakukan Perendaman dengan Larutan Ekstrak Daun Salam Konsentrasi 20% dan Lama Penyimpanan 12 Jam	52
Tabel IV 6 Hasil Pemeriksaan Angka Kuman pada Ikan Mujair Sebelum dan Sesudah dilakukan Perendaman dengan Larutan Ekstrak Daun Salam Konsentrasi 20% dan Lama Penyimpanan 16 Jam	53
Tabel IV 7 Hasil Pemeriksaan Angka Kuman pada Ikan Mujair Sebelum dan Sesudah dilakukan Perendaman dengan Larutan Ekstrak Daun Salam Konsentrasi 40% dan Lama Penyimpanan 8 Jam	54
Tabel IV 8 Hasil Pemeriksaan Angka Kuman pada Ikan Mujair Sebelum dan Sesudah dilakukan Perendaman dengan Larutan Ekstrak Daun Salam Konsentrasi 40% dan Lama Penyimpanan 12 Jam	55
Tabel IV 9 Hasil Pemeriksaan Angka Kuman pada Ikan Mujair Sebelum dan Sesudah dilakukan Perendaman dengan Larutan Ekstrak Daun Salam Konsentrasi 40% dan Lama Penyimpanan 16 Jam	56
Tabel IV 10 Hasil Pemeriksaan Angka Kuman pada Ikan Mujair Sebelum dan Sesudah dilakukan Perendaman dengan Larutan Ekstrak Daun Salam Konsentrasi 60% dan Lama Penyimpanan 8 Jam	57
Tabel IV 11 Hasil Pemeriksaan Angka Kuman pada Ikan Mujair Sebelum dan Sesudah dilakukan Perendaman dengan Larutan Ekstrak Daun Salam Konsentrasi 40% dan Lama Penyimpanan 12 Jam	58
Tabel IV 12 Hasil Pemeriksaan Angka Kuman pada Ikan Mujair Sebelum dan Sesudah dilakukan Perendaman dengan Larutan Ekstrak Daun Salam Konsentrasi 60% dan Lama Penyimpanan 16 Jam	59
Tabel IV 13 Hasil Uji Two Way Anova Angka Kuman Ikan Mujair Sesudah Perendaman dengan Larutan Ekstrak Daun Salam	62

DAFTAR GAMBAR

Gambar II 1 Ikan Mujair	6
Gambar II 2 Daun Salam.....	13
Gambar II 3 Kerangka Konsep	31
Gambar III 1 Desain Penelitian.....	33
Gambar III 2 Hubungan Antar Variabel	34
Gambar III 3 Prosedur Pembuatan Ekstak Daun Salam	41
Gambar III 4 Prosedur Pelaksanaan Penelitian	42

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Lembar Penilaian Uji Organoleptik Ikan Segar
Lampiran 2	Rekapitulasi Hasil Uji Organoleptik
Lampiran 3	Hasil Laboratorium Pemeriksaan Angka Lempeng Total pada Ikan Mujair Sebelum dan Sesudah Perendaman dengan Larutan Ekstrak Daun Salam
Lampiran 4	SNI 2729:2013 Tentang Ikan Segar Persyaratan Mutu dan Keamanan Ikan Segar
Lampiran 5	Hasil Uji Statistika
Lampiran 6	Daftar Nama Panelis Uji Organoleptik
Lampiran 7	Dokumentasi Penelitian

DAFTAR SINGKATAN DAN SIMBOL

Dafta Singkatan

ALT	: Angka Lempeng Total
b/b	: berat per berat
CFU	: <i>Colony Forming Units</i>
cm	: Centimeter
dpl	: Diatas Permukaan Laut
g	: gram
IC50	: <i>inhibition Concentration 50</i>
m	: meter
ml	: mililiter
mm	: milimeter
Ppm	: parts per million
SNI	: Standar Nasional Indonesia
Spr	: spreader

Daftar Simbol

()	: Tanda kurung
.	: Tanda titik
,	: Tanda koma
:	: Tanda titik dua
?	: Tanda tanya
°C	: Derajat Celcius
%	: Persentase
“”	: Tanda Kutip
-	: Tanda hubung