

DAFTAR ISI

SURAT PERNYATAAN	iv
ABSTRAK	vi
ABSTRACT	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR SINGKATAN DAN SIMBOL	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I.....	1
PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi dan Batasan Masalah	3
C. Rumusan Masalah	3
D. Tujuan Penelitian	4
E. Manfaat Penelitian	4
BAB II	6
TINJAUAN PUSTAKA	6
A. Definisi Ikan.....	6
B. Ikan Bawis (Baronang Lingkis)	7
C. Pengolahan dan Pengawetan Ikan.....	8
D. Sayur Kubis Putih	11
E. Asam Laktat	12
F. Fermentasi.....	14
G. Penggunaan zat pengawet alami.....	14
H. Faktor yang mempengaruhi proses pengawetan	16
I. Uji Organoleptik	17
J. Panelis	18
K. Kerangka Konsep	19
BAB III	22
METODE PENELITIAN	22
A. Disain Penelitian	22
B. Lokasi dan Waktu penelitian	22
C. Variabel Penelitian.....	22

D. Rancangan Sampel.....	24
E. Alur Penelitian	25
F. Pengumpulan Data	27
G. Pengolahan dan Analisis Data	28
BAB IV	30
HASIL PENELITIAN	30
A. Gambaran umum penelitian	30
B. Pengolahan Limbah Kubis Sebagai Pengawet Alami.....	30
C. Hasil Pemeriksaan Kadar Asam Laktat pada Hasil Fermentasi Limbah Kubis	31
D. Pemeriksaan kualitas Ikan Bawis Sesudah Perendaman Menggunakan Hasil Fermentasi Kubis (Sifat Sensori Ikan Bawis)	31
BAB V	36
PEMBAHASAN.....	36
A. Pengolahan Fermentasi Limbah Kubis Sebagai Pengawet Alami	36
B. Kadar Asam Laktat Pada Hasil Fermentasi Limbah Kubis	37
C. Perendaman Ikan Bawis Menggunakan Hasil Fermentasi Limbah Kubis dengan waktu perendaman 1jam, 2jam, 3jam, dan 4jam.....	38
D. Pemeriksaan kualitas Ikan Bawis Sesudah Perendaman Menggunakan Hasil Fermentasi Kubis (Sifat Sensori Ikan Bawis)	39
BAB VI.....	45
PENUTUP	45
A. Kesimpulan	45
B. Saran	45
DAFTAR PUSTAKA.....	46
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel II. 1 Ciri Ikan Segar dan Ikan yang Mulai Membusuk	9
Tabel II. 1 Definisi Operasional.....	24
Tabel IV.1 Kenampakan Mata.....	33
Tabel IV.2 Kenampakan Insang	33
Tabel IV.3 Kenampakan Lendir Permukaan Badan	34
Tabel IV.4 Kenampakan Daging	35
Tabel IV.5 Kenampakan Bau.....	35
Tabel IV.6 Kenampakan Tesktur	36

DAFTAR GAMBAR

Gambar II. 1 Ikan Bawis.....	7
Gambar II. 2 Kubis Putih.....	12
Gambar II. 3 Kerangka Konsep.....	21
Gambar III. 1 Disain Penelitian.....	23
Gambar III. 2 Hubungan Antar Variable.....	24

DAFTAR SINGKATAN DAN SIMBOL

A. Daftar Singkatan

Gr	= gram
kg	= kilogram
No	= Nomor
BAL	= Bakteri Asam Laktat
SNI	= Standar Nasional Indonesia
BTN PKT	= Bank Tabungan Negara Pupuk Kalimantan Timur

B. Daftar Simbol

%	= Persen
±	= Lebih kurang
-	= Sampai dengan
&	= Dan
°C	= Derajat Celcius

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1. Lembar Penilaian Organoleptik
- Lampiran 2. Standar Sesuai SNI
- Lampiran 3. Dokumentasi Pembuatan Fermentasi Kubis
- Lampiran 4. Rekapitulasi Hasil Organoleptik