

DAFTAR ISI

Isi	Halaman
RINGKASAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN.....	ix
I. Pendahuluan.....	1
II. Tinjauan Pustaka.....	3
III. Tujuan dan Manfaat Penelitian.....	8
3.1. Tujuan.....	8
3.2. Manfaat Penelitian.....	8
IV. Metode Penelitian.....	9
4.1. Waktu Penelitian.....	9
4.2. Bahan dan Alat.....	9
4.3. Metode Penelitian.....	10
4.3.1. Rancangan Penelitian.....	10
4.3.2. Prosedur Penelitian.....	11
4.3.3. Pengamatan.....	13
4.3.3.1. Uji Organoleptik.....	13
4.3.3.2. Analisis Kadar Air.....	13
4.3.3.3. Analisis Kadar Protein.....	14
4.3.3.4. Analisis Kadar Lemak.....	15
4.3.3.5. Analisis Total Bakteri Halofilik.....	15
4.3.3.6. Analisis Jamur dan Identifikasi Jamur.....	16
4.3.4. Analisis Data.....	17

V. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	18
5.1. Penyimpanan Pada Suhu Kamar.....	19
5.1.1. Kadar Air.....	19
5.1.2. Kadar Protein.....	21
5.1.3. Kadar Lemak.....	24
5.1.4. Total Bakteri Halofilik.....	26
5.1.5. Total Jamur dan Identifikasi.....	28
5.1.6. Nilai Mutu Organoleptik.....	31
5.2. Penyimpanan Pada Suhu Dingin ($\pm 5^{\circ}\text{C}$).....	34
5.2.1. Kadar Air.....	34
5.2.2. Kadar Protein.....	36
5.2.3. Kadar Lemak.....	37
5.2.4. Total Bakteri Halofilik.....	39
5.2.5. Total Jamur dan Identifikasi.....	41
5.2.6. Nilai Mutu Organoleptik.....	43
VI. KESIMPULAN DAN SARAN.....	45
DAFTAR PUSTAKA.....	46
LAMPIRAN.....	48

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Jadwal Pelaksanaan Penelitian.....	9
2. Suhu Udara di Luar dan di Dalam Alat Pengering Selama Pengeringan..	18
3. Rata - rata Kadar Air Ikan Kembung (<i>Rastrelliger neglectus</i>) Asin Dengan Penggunaan Alat Pengering Rumah Kaca Dan Kemasan Vakum Selama Penyimpanan Pada Suhu Kamar (%).....	19
4. Rata-rata Kadar Protein Ikan Kembung (<i>Rastrelliger neglectus</i>) Asin Dengan Penggunaan Alat Pengering Rumah Kaca Dan Kemasan Vakum Selama Penyimpanan Pada Suhu Kamar (%).....	22
5. Rata - rata Kadar Lemak Ikan Kembung (<i>Rastrelliger neglectus</i>) Asin Dengan Penggunaan Alat Pengering Rumah Kaca Dan Kemasan Vakum Selama Penyimpanan Pada Suhu Kamar (%).....	24
6. Rata-rata Total Bakteri Halofilik Ikan Kembung (<i>Rastrelliger neglectus</i>) Asin Dengan Penggunaan Alat Pengering Rumah Kaca Dan Kemasan Vakum Selama Penyimpanan Pada Suhu Kamar (sel/gram).....	27
7. Rata - rata Total Jamur Ikan Kembung (<i>Rastrelliger neglectus</i>) Asin Dengan Penggunaan Alat Pengering Rumah Kaca Dan Kemasan Vakum Selama Penyimpanan Pada Suhu Kamar (sel/gram).....	29
8. Rata-rata Nilai Organoleptik Ikan Kembung (<i>Rastrelliger neglectus</i>) Asin Dengan Penggunaan Alat Pengering Rumah Kaca Dan Kemasan Vakum Selama Penyimpanan Pada Suhu Kamar (%).....	32
9. Rata - rata Kadar Air Ikan Kembung (<i>Rastrelliger neglectus</i>) Asin Dengan Penggunaan Alat Pengering Rumah Kaca Dan Kemasan Vakum Selama Penyimpanan Pada Suhu Dingin $\pm 5^{\circ}\text{C}$ (%).....	34
10. Rata-rata Kadar Protein Ikan Kembung (<i>Rastrelliger neglectus</i>) Asin Dengan Penggunaan Alat Pengering Rumah Kaca Dan Kemasan Vakum Selama Penyimpanan Pada Suhu Dingin $\pm 5^{\circ}\text{C}$ (%).....	36

11. Rata - rata Kadar Lemak Ikan Kembung (<i>Rastrelliger neglectus</i>) Asin Dengan Penggunaan Alat Pengering Rumah Kaca Dan Kemasan Vakum Selama Penyimpanan Pada Suhu Dingin $\pm 5^{\circ}\text{C}$ (%).....	38
12. Rata-rata Total Bakteri Halofilik Ikan Kembung (<i>Rastrelliger neglectus</i>) Asin Dengan Penggunaan Alat Pengering Rumah Kaca Dan Kemasan Vakum Selama Penyimpanan Pada Suhu Dingin $\pm 5^{\circ}\text{C}$ (sel/gram).....	39
13. Rata - rata Total Jamur Ikan Kembung (<i>Rastrelliger neglectus</i>) Asin Dengan Penggunaan Alat Pengering Rumah Kaca Dan Kemasan Vakum Selama Penyimpanan Pada Suhu Dingin $\pm 5^{\circ}\text{C}$ (sel/gram).....	41
14. Rata-rata Nilai Organoleptik Ikan Kembung (<i>Rastrelliger neglectus</i>) Asin Dengan Penggunaan Alat Pengering Rumah Kaca Dan Kemasan Vakum Selama Penyimpanan Pada Suhu Dingin $\pm 5^{\circ}\text{C}$ (%).....	43

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Diagram Kadar Air Ikan Kembung (<i>Rastrelliger neglectus</i>) Asin Dengan Penggunaan Alat Pengering Rumah Kaca Dan Kemasan Vakum Selama Penyimpanan Pada Suhu Kamar (%).....	20
4. Diagram Kadar Protein Ikan Kembung (<i>Rastrelliger neglectus</i>) Asin Dengan Penggunaan Alat Pengering Rumah Kaca Dan Kemasan Vakum Selama Penyimpanan Pada Suhu Kamar (%).....	23
5. Diagram Kadar Lemak Ikan Kembung (<i>Rastrelliger neglectus</i>) Asin Dengan Penggunaan Alat Pengering Rumah Kaca Dan Kemasan Vakum Selama Penyimpanan Pada Suhu Kamar (%).....	25
6. Diagram Total Bakteri Halofilik Ikan Kembung (<i>Rastrelliger neglectus</i>) Asin Dengan Penggunaan Alat Pengering Rumah Kaca Dan Kemasan Vakum Selama Penyimpanan Pada Suhu Kamar (sel/gram).....	27
7. Diagram Total Jamur Ikan Kembung (<i>Rastrelliger neglectus</i>) Asin Dengan Penggunaan Alat Pengering Rumah Kaca Dan Kemasan Vakum Selama Penyimpanan Pada Suhu Kamar (sel/gram).....	30
8. Diagram Nilai Organoleptik Ikan Kembung (<i>Rastrelliger neglectus</i>) Asin Dengan Penggunaan Alat Pengering Rumah Kaca Dan Kemasan Vakum Selama Penyimpanan Pada Suhu Kamar (%).....	33
9. Diagram Kadar Air Ikan Kembung (<i>Rastrelliger neglectus</i>) Asin Dengan Penggunaan Alat Pengering Rumah Kaca Dan Kemasan Vakum Selama Penyimpanan Pada Suhu Dingin $\pm 5^{\circ}\text{C}$ (%).....	35
10. Diagram Kadar Protein Ikan Kembung (<i>Rastrelliger neglectus</i>) Asin Dengan Penggunaan Alat Pengering Rumah Kaca Dan Kemasan Vakum Selama Penyimpanan Pada Suhu Dingin $\pm 5^{\circ}\text{C}$ (%).....	37
11. Diagram Kadar Lemak Ikan Kembung (<i>Rastrelliger neglectus</i>) Asin Dengan Penggunaan Alat Pengering Rumah Kaca Dan Kemasan Vakum Selama Penyimpanan Pada Suhu Dingin $\pm 5^{\circ}\text{C}$ (%).....	38

12. Diagram Total Bakteri Halofilik Ikan Kembung (<i>Rastrelliger neglectus</i>) Asin Dengan Penggunaan Alat Pengering Rumah Kaca Dan Kemasan Vakum Selama Penyimpanan Pada Suhu Dingin $\pm 5^{\circ}\text{C}$ (%).....	40
13. Diagram Total Jamur Ikan Kembung (<i>Rastrelliger neglectus</i>) Asin Dengan Penggunaan Alat Pengering Rumah Kaca Dan Kemasan Vakum Selama Penyimpanan Pada Suhu Dingin $\pm 5^{\circ}\text{C}$ (%).....	42
14. Diagram Nilai Organoleptik Ikan Kembung (<i>Rastrelliger neglectus</i>) Asin Dengan Penggunaan Alat Pengering Rumah Kaca Dan Kemasan Vakum Selama Penyimpanan Pada Suhu Dingin $\pm 5^{\circ}\text{C}$ (%).....	44