

DAFTAR ISI

Isi	Halaman
RINGKASAN	ii
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
 I. PENDAHULUAN	 1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	3
1.3. Maksud dan Tujuan	4
1.4. Kegunaan Penelitian	4
 II. TINJAUAN PUSTAKA	 6
 III. METODE PENELITIAN	 15
3.1. Waktu dan Tempat	15
3.2. Bahan dan Alat	15
3.3. Metode dan Rancangan Penelitian	15
3.4. Prosedur Pengasapan Ikan	16
3.5. Prosedur Pengeringan Ikan	16
3.6. Prosedur Pengukuran Berat	17
3.7. Prosedur Pengukuran Suhu	17
3.8. Prosedur Pengukuran Kelembaban Relatif (RH)	18
3.9. Prosedur Pengukuran Kecepatan Aliran Udara	18
3.10. Prosedur Pengukuran Kadar Air	19
3.11. Prosedur Penilaian Organoleptik	19
3.12. Prosedur Analisis Total Bakteri Halofilik	19
3.13. Prosedur Penentuan Nilai TVB	21
3.14. Hipotesis dan Prosedur Analisis Data	22
3.15. Asumsi	23

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	24
4.1. Efisiensi Dehidrator	24
4.1.1. Suhu	24
4.1.2. Kelembaban Relatif	25
4.1.3. Kecepatan Aliran Udara	26
4.2. Efektifitas Dehidrator	27
4.2.1. Laju Pengeringan	27
4.2.2. Pemakaian Bahan Bakar	29
4.2.3. Penerimaan Konsumen dan Mutu Sensoris	30
4.2.4. Kadar Air	35
4.2.5. Total Bakteri Halofilik	36
4.2.6. Total Basa-basa Menguap (TVB)	39
V. KESIMPULAN DAN SARAN	42
5.1. Kesimpulan	42
5.2. Saran	42
DAFTAR PUSTAKA	43
LAMPIRAN	46

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Hasil Pengukuran Suhu, Kelembaban Relatif, dan Kecepatan Aliran Udara pada Dehidrator	24
2. Prosentase Kehilangan Berat Sampel selama Proses Dehidrasi	27
3. Nilai Rupa Ikan Patin Asap Hasil Perlakuan Kombinasi Lama Pengasapan dan Pengeringan yang Berbeda yang Disimpan pada Suhu Kamar.....	30
4. Nilai Tekstur Ikan Patin Asap Hasil Perlakuan Kombinasi Lama Pengasapan dan Pengeringan yang Berbeda yang Disimpan pada Suhu Kamar	31
5. Nilai Aroma Ikan Patin Asap Hasil Perlakuan Kombinasi Lama Pengasapan dan Pengeringan yang Berbeda yang Disimpan pada Suhu Kamar	33
6. Nilai Aroma Ikan Patin Asap Hasil Perlakuan Kombinasi Lama Pengasapan dan Pengeringan yang Berbeda yang Disimpan pada Suhu Kamar	34
7. Kadar Air (dalam %) Ikan Patin Asap Hasil Perlakuan Kombinasi Lama Pengasapan dan Pengeringan yang Berbeda yang Disimpan pada Suhu Kamar	35
8. Kadar Air (dalam %) Ikan Patin Asap Hasil Perlakuan Kombinasi Lama Pengasapan dan Pengeringan yang Berbeda yang Disimpan pada Suhu Kamar	37
9. Nilai TVB (dalam mgr N/100 gr sampel) Ikan Patin Asap Hasil Perlakuan Kombinasi Lama Pengasapan dan Pengeringan yang Berbeda yang Disimpan pada Suhu Kamar	40

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Kerangka Alat Dehidrator	7
2. Alat Dehidrator Tampak dari Depan dan Belakang	7
3. Ruang Pengasapan beserta Kelima Raknya	8

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Lembar Penilaian (<i>Score Sheet</i>) Sensoris Teripang Kering	46