

DAFTAR ISI

Isi	Halaman
RINGKASAN	iii
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. Tujuan dan Manfaat	2
II. TINJAUAN PUSTAKA	4
III. METODE PENELITIAN	10
3.1. Bahan dan Alat	10
3.2. Metode dan Rancangan Penelitian	10
3.3. Prosedur Pembuatan Marinade	11
3.4. Prosedur Penilaian Organoleptik	11
3.5. Prosedur Penentuan Nilai pH	11
3.6. Prosedur Penentuan Jumlah Bakteri (MPN) Coliform	12
3.7. Prosedur Analisis Bakteri Vibrio	13
3.8. Prosedur Analisis Data	14
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	15
4.1. Nilai Organoleptik	15
4.2. Nilai pH	18
4.3. Jumlah Coliform	22
4.4. Eksistensi Bakteri Vibrio	25
V. KESIMPULAN DAN SARAN	28
5.1. Kesimpulan	28
5.2. Saran	28
DAFTAR PUSTAKA	29
LAMPIRAN	31

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Karakteristik pertumbuhan bakteri <i>Vibrio cholerae</i> dan <i>Vibrio parahaemolyticus</i> pada medium selektif.....	13
2. Nilai Organoleptik Marinade Kerang Bulu (<i>Anadara inequivalvis</i>) Hasil Perendaman dalam Larutan Asam Asetat ($A_4=4\%$, $A_8=8\%$, $A_{12}=12\%$) dan Garam ($G_6=6\%$, $A_{12}=12\%$, $A_{18}=18\%$)	15
3. Rata-rata Nilai Organoleptik Marinade Kerang Bulu (<i>Anadara inequivalvis</i>) Hasil Perendaman dalam Larutan Asam Asetat ($A_4=4\%$, $A_8=8\%$, $A_{12}=12\%$) dan Garam ($G_6=6\%$, $A_{12}=12\%$, $A_{18}=18\%$)	18
4. Nilai pH Marinade Kerang Bulu (<i>Anadara inequivalvis</i>) Hasil Perendaman dalam Larutan Asam Asetat ($A_4=4\%$, $A_8=8\%$, $A_{12}=12\%$) dan Garam ($G_6=6\%$, $A_{12}=12\%$, $A_{18}=18\%$)	19
5. Rata-rata Nilai pH Marinade Kerang Bulu (<i>Anadara inequivalvis</i>) Hasil Perendaman dalam Larutan Asam Asetat ($A_4=4\%$, $A_8=8\%$, $A_{12}=12\%$) dan Garam ($G_6=6\%$, $A_{12}=12\%$, $A_{18}=18\%$)	21
6. Jumlah Bakteri Coliform (MPN) pada Marinade Kerang Bulu (<i>Anadara inequivalvis</i>) Hasil Perendaman dalam Larutan Asam Asetat ($A_4=4\%$, $A_8=8\%$, $A_{12}=12\%$) dan Garam ($G_6=6\%$, $A_{12}=12\%$, $A_{18}=18\%$)	22
7. Rata-rata Jumlah Bakteri Coliform (MPN) pada Marinade Kerang Bulu (<i>Anadara inequivalvis</i>) Hasil Perendaman dalam Larutan Asam Asetat ($A_4=4\%$, $A_8=8\%$, $A_{12}=12\%$) dan Garam ($G_6=6\%$, $A_{12}=12\%$, $A_{18}=18\%$)	24
8. Eksistensi Bakteri <i>Vibrio</i> pada Marinade Kerang Bulu (<i>Anadara inequivalvis</i>) Hasil Perendaman dalam Larutan Asam Asetat ($A_4=4\%$, $A_8=8\%$, $A_{12}=12\%$) dan Garam ($G_6=6\%$, $A_{12}=12\%$, $A_{18}=18\%$)	26

DAFTAR GAMBAR

Gambar		Halaman
1.	Histogram Nilai Organoleptik Marinade Kerang Bulu (<i>Anadara inequivalvis</i>) Hasil Perendaman dalam Larutan Asam Asetat ($A_4=4\%$, $A_8=8\%$, $A_{12}=12\%$) dan Garam ($G_6=6\%$, $A_{12}=12\%$, $A_{18}=18\%$).	17
2.	Histogram Nilai pH Marinade Kerang Bulu (<i>Anadara inequivalvis</i>) Hasil Perendaman dalam Larutan Asam Asetat ($A_4=4\%$, $A_8=8\%$, $A_{12}=12\%$) dan Garam ($G_6=6\%$, $A_{12}=12\%$, $A_{18}=18\%$).	20
3.	Histogram Jumlah Bakteri Coliform (MPN) pada Marinade Kerang Bulu (<i>Anadara inequivalvis</i>) Hasil Perendaman dalam Larutan Asam Asetat ($A_4=4\%$, $A_8=8\%$, $A_{12}=12\%$) dan Garam ($G_6=6\%$, $A_{12}=12\%$, $A_{18}=18\%$)	23

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Score Sheet Uji Mutu Organoleptik Marinade Kerang	32
2. Gambar Pembuatan Marinade Kerang Bulu (<i>Anadara inequivalvis</i>)	33