

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 |