

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL .....	i
HALAMAN PENGANTAR .....	ii
LEMBAR PENGESAHAN .....	iii
LEMBAR PERNYATAAN .....	iv
KATA PENGANTAR .....	v
DAFTAR ISI .....	vii
DAFTAR GAMBAR .....	viii
DAFTAR LAMPIRAN.....	ix
INTISARI .....	x
<i>ABSTRACT</i> .....	xi
I. PENDAHULUAN .....	1
1. Latar Belakang .....	1
2. Tujuan Penelitian .....	3
3. Manfaat Penelitian .....	3
II. TINJAUAN PUSTAKA .....	4
1. Ikan Teri .....	4
2. Proses Pengolahan Ikan Teri Asin .....	4
3. Persyaratan Mutu Ikan Teri Nasi Setengah Kering .....	7
4. Kitosan .....	9
5. Nanokitosan .....	12
III. METODE PENELITIAN .....	15
1. Bahan dan Alat .....	15
2. Tata Laksana Penelitian .....	15
3. Parameter Pengujian .....	20
4. Analisis Data .....	22
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN .....	24
1. Pengaruh Konsentrasi Asam Asetat terhadap Produk Ikan Teri Nasi Setengah Kering .....	24
2. Optimasi Konsentrasi Kitosan untuk Produksi Nanokitosan dan Karakterisasi Larutan yang Dihasilkan .....	25
3. Pengaruh Aplikasi Nanokitosan pada Ikan Teri Nasi Setengah Kering terhadap Parameter Mikrobiologi, Kimia, dan Fisika .....	28
4. Pembahasan Umum .....	39
V. KESIMPULAN DAN SARAN .....	42
1. Kesimpulan .....	42
2. Saran .....	42
DAFTAR PUSTAKA .....	43
LAMPIRAN .....	48