

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
INTISARI	v
ABSTRACT	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	3
Manfaat Penelitian	3
TINJAUAN PUSTAKA	4
Kulit Ikan Nila.....	4
Struktur Kulit Ikan	4
Penyamakan Kulit.....	5
Bahan Penyamak	5
Syntan	5
Mimosa.....	6
Bahan Peminyakan.....	6
Minyak Jelantah	6
Tahap Penyamakan.....	8
<i>Washing</i>	8
<i>Soaking</i>	8
<i>Liming and Unhairing</i>	8
<i>Deliming</i>	8
<i>Bating</i>	9
<i>Degreasing</i>	9
<i>Pickling</i>	9
<i>Tanning</i>	10
<i>Netralization</i>	10
<i>Retanning</i>	10
<i>Dyeing</i>	11
<i>Fat Liquoring</i>	11
<i>Fixate</i>	11
Uji Kualitas Fisik Kulit	11

Kekuatan tarik	11
Kemuluran	12
Suhu kerut	13
Uji Kualitas Kimia Kulit.....	13
Kadar lemak	13
Kadar air.....	14
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	15
Landasan Teori.....	15
Hipotesis.....	15
MATERI DAN METODE	16
Materi.....	16
Alat	16
Bahan.....	16
Metode.....	16
Proses penyamakan kulit ikan nila	16
Uji kualitas fisik kulit samak	16
Uji kualitas kimia kulit samak.....	17
Analisis Data.....	17
Jadwal Penelitian.....	17
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	18
Kualitas Fisik Kulit.....	18
Kekuatan Tarik	18
Kemuluran	20
Suhu Kerut	22
Kualitas Kimia Kulit.....	24
Kadar Lemak	24
Kadar Air	26
KESIMPULAN DAN SARAN.....	29
KESIMPULAN	29
SARAN	29
DAFTAR PUSTAKA	30
LAMPIRAN	34