

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
Intisari.....	xi
<i>Abstract</i>	xii
I. PENDAHULUAN	1
1. Latar Belakang	1
2. Tujuan	3
3. Manfaat	3
II. TINJAUAN PUSTAKA	4
1. Sidat (<i>Anguilla</i> sp.).....	4
2. Pembekuan	6
3. Pengemasan.....	7
4. Kemunduran Mutu	9
III. METODE PENELITIAN	11
1. Waktu dan Tempat	11
2. Alat dan Bahan	11
3. Tata Laksana Penelitian	11
3.1 Persiapan sidat <i>fillet</i>	13
3.2 Pengemasan <i>fillet</i> sidat dengan pengemasan MAP, vakum, dan non-vakum.....	13
3.3 Penyimpanan beku <i>fillet</i> sidat	14
4 Parameter yang Diamati.....	14
4.1 Mutu Kimiawi	14
4.2 Kadar Air (AOAC, 2007)	14
4.3 Kadar Protein (AOAC, 2007)	15
4.4 Kadar Lemak (AOAC, 2007).....	15
4.5 Kadar Abu (AOAC, 2007).....	16
4.6 Kadar Karbohidrat (AOAC, 1995).....	17
5. Analisis Angka Peroksida (Hills dan Thiel, 1946 yang dimodifikasi Adnan, 1980)	17
6. Analisis Angka TBA (<i>Thiobarbituric acid</i>) (Tokur dan Korkmaz, 2007).....	17



7. Analisis Angka TVB (AOAC, 1995).....	17
8. Derajat Keasaman (pH) (AOAC, 2007).....	18
9. Analisis Angka Lempeng Total (ALT) (SNI 01-2332.3-1806)	18
10. Uji Organoleptik (SNI 2696:2013).....	19
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	20
1 Mutu Kimiawi	20
1.1 Kadar Air	20
1.2 Kadar Protein	21
1.3 Kadar Lemak.....	23
1.4 Kadar Abu.....	24
1.5 Kadar Karbohidrat.....	25
1.6 Nilai TVB (<i>Total Volatile Base</i>)	26
1.7 Nilai TBA (<i>Thiobarbituric acid</i>).....	28
1.8 Angka Peroksida	29
1.9 Derajat Keasaman (pH)	30
1.10 Angka Lempeng Total (ALT)	31
1.11 Organoleptik/sensoris	32
V. KESIMPULAN DAN SARAN	34
1. Kesimpulan	34
2. Saran	34
VI. DAFTAR PUSTAKA.....	35
LAMPIRAN	40