

Daftar Isi

KATA PENGANTAR	iv
INTISARI.....	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	4
1.3. Tujuan Penelitian.....	4
1.4. Manfaat Penelitian.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1. Ikan Tongkol	6
2.2. Kualitas Ikan.....	6
2.3. Perubahan Kualitas Ikan.....	7
2.4. Penyimpanan Dingin pada Ikan	8
2.5. Perubahan Kualitas Ikan Tongkol Selama Penyimpanan Dingin	9
2.6. Pengaruh Pengolahan terhadap Sensori Ikan	13
2.7. Evaluasi Kualitas Ikan	14
2.8. Evaluasi Sensori	15
2.9. Uji Hedonik	17
2.10. Hipotesis	17
BAB III METODE PENELITIAN.....	18
3.1. Waktu dan Tempat	18
3.2. Bahan dan Alat	18
3.3. Tahapan Penelitian	19
3.3.1. Rekrutmen Panelis	19
3.3.2. Seleksi Panelis.....	20
3.3.3. Pelatihan Panelis	21
3.3.4. Analisis Kandungan Histamin	22
3.3.5. Preparasi Sampel.....	22
3.3.6. Pengujian.....	23
3.4. Analisis Data	23
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	24
4.1. Seleksi Panelis	24

4.2.	Nilai <i>Quality Index</i> (QI) Ikan Tongkol.....	28
4.3.	Kandungan Histamin Ikan Tongkol	30
4.4.	Karakteristik Sensori Ikan Tongkol Goreng	32
4.4.1.	Aroma.....	32
4.4.2.	Tekstur.....	34
4.4.3.	Rasa	37
4.4.4.	Keseluruhan (Overall Acceptability)	39
4.5.	Korelasi Nilai Indeks Kualitas Terhadap Nilai Penerimaan	40
BAB V KESIMPULAN.....		42
5.1.	Kesimpulan.....	42
5.2.	Saran	42
DAFTAR PUSTAKA		43
LAMPIRAN.....		48