

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
INTISARI.....	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
PENDAHULUAN.....	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian.....	3
Manfaat Penelitian.....	4
TINJAUAN PUSTAKA.....	5
Budidaya Ikan Nila di Indonesia	5
Industri <i>Fillet</i> Ikan Nila di Indonesia	6
Penyamakan dan <i>Fat Liquoring</i> Ikan Nila	8
Kualitas Kulit Ikan Nila.....	11
Penyimpanan Kulit Samak	17
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	18
Landasan Teori.....	18
Hipotesis	19
MATERI DAN METODE	20
Waktu dan Tempat Penelitian	20
Materi.....	20
Metode.....	21
Analisis Data	28
HASIL DAN PEMBAHASAN	29
Kualitas Fisik Kulit.....	29
Kualitas Kimia Kulit	36
Kualitas Mikrobiologi Kulit	40

KESIMPULAN DAN SARAN.....	43
Kesimpulan.....	43
Saran	43
RINGKASAN	44
DAFTAR PUSTAKA	48
UCAPAN TERIMA KASIH.....	53
LAMPIRAN	55

DAFTAR TABEL

Tabel		Halaman
1	Kekuatan tarik kulit samak ikan nila setelah penyimpanan (N/cm ²)	29
2	Kemuluran kulit samak ikan nila setelah penyimpanan (%)	32
3	Suhu kerut kulit samak ikan nila setelah penyimpanan (°C)	34
4	Kadar lemak kulit samak ikan nila setelah penyimpanan (%)	36
5	Kadar air kulit samak ikan nila setelah penyimpanan (%)	38
6	Jumlah mikroba kulit samak ikan nila setelah penyimpanan (CFU)	40

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1 Kulit Ikan Nila Tersamak (Beads, 2023)	8
2 Produk komersial berbahan kulit ikan tersamak (Marli, 2018)	9
3 Grafik nilai kekuatan tarik kulit samak ikan nila setelah penyimpanan (N/cm ²).....	30
4 Grafik nilai kemuluran kulit samak ikan nila setelah penyimpanan (%).....	33
5 Grafik nilai suhu kerut kulit samak ikan nila setelah penyimpanan (°C).....	35
6 Grafik nilai kadar lemak kulit samak ikan nila setelah penyimpanan (%).....	37
7 Grafik nilai kadar air kulit samak ikan nila setelah penyimpanan (%).....	39
8 Grafik jumlah mikroba kulit samak ikan nila setelah penyimpanan (CFU)	41

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1 Tahapan pengujian kulit ikan nila.....	55
2 Hasil uji TPC	64
3 Hasil analisis statistik kekuatan tarik kulit samak.....	65
4 Hasil analisis statistik kemuluran kulit samak	66
5 Hasil analisis statistik suhu kerut kulit samak	67
6 Hasil analisis statistik kadar lemak kulit samak	68
7 Hasil analisis statistik kadar air kulit samak	69
8 Hasil analisis statistik jumlah mikroba kulit samak	70