

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGANTAR	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN BEBAS PLAGIASI.....	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
INTISARI	xii
ABSTRACT	xiii
 I. PENDAHULUAN	 1
1. Latar Belakang	1
2. Tujuan Penelitian	2
3. Manfaat Penelitian	2
 II. TINJAUAN PUSTAKA	 3
1. Rumput Laut Cokelat <i>Sargassum hystrix</i>	3
2. Antibakteri dari Rumput Laut	4
3. Filet Ikan Nila Merah	6
4. Bakteri <i>Staphylococcus aureus</i>	10
5. Bakteri <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	11
 III.METODE PENELITIAN	 13
1. Alat dan Bahan.....	13
1.1. Alat.....	13
1.2. Bahan.....	13
2. Tata Laksana Penelitian	13
2.1. Koleksi sampel	14
2.2. Ekstraksi <i>Sargassum hystrix</i>	14
2.3. Uji aktivitas antibakteri	15
2.4. Uji MIC (<i>Minimum Inhibitory Concentration</i>)	16
2.5. Penyimpanan filet nila merah pada suhu dingin dengan perlakuan	17
2.6. Perhitungan pH.....	18
2.7. Perhitungan Total Plate Count (TPC)	18
2.8. Perhitungan Total Volatile Base-Nitrogen	19
2.9. Uji organoleptik.....	20
3. Analisis Data	20
 IV.HASIL DAN PEMBAHASAN	 21
1. Ekstraksi <i>Sargassum hystrix</i>	21
2. Aktivitas Antibakteri Ekstrak <i>Sargassum hystrix</i>	21
3. Pengujian MIC (<i>Minimum Inhibitory Concentration</i>)	25
4. Pengaruh Ekstrak <i>S. hystrix</i> terhadap Kualitas Filet Nila selama Penyimpanan ...	26
4.1. Nilai derajat keasaman (pH).....	26

4.2. Total Plate Count (TPC).....	28
4.3. Total Volatile Base-Nitrogen (TVB-N)	29
4.4 Pengujian organoleptik.....	32
4.4.1 Organoleptik kenampakan filet nila merah.....	32
4.4.2 Organoleptik bau filet nila merah	33
4.4.3 Organoleptik tekstur filet nila merah	35
5. Pembahasan Umum.....	36
V. KESIMPULAN DAN SARAN	39
1. Kesimpulan	39
2. Saran.....	39
DAFTAR PUSTAKA	40
LAMPIRAN	52