



D A F T A R I S I

Halaman Judul	i
Halaman Pengesahan	iii
Halaman Persembahan	iv
Kata Pengantar	v
Daftar Isi	vii
Intisari	x
BAB I. PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Perumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	5
D. Hipotesis	5
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	
A. Ikan	6
1. Komposisi Kimia Daging Ikan	6
2. Komposisi Protein Daging Ikan	7
2.1. Protein Sarkoplasma (Myogen)	7
2. . Protein Miofibril	8
2.3. Protein Jaringan Penghubung (Kollagen)	9
B. Ikan Asin	9
1. Proses Pengolahan Ikan Asin	10
1.1. Penyiangan dan Pencucian	10
1.2. Penggaraman	10
1.3. Pengeringan	11



2. Perubahan Protein selama Pengolahan Ikan Asin	11
2.1. Denaturasi Protein akibat Proses Penggaraman	11
2.2. Denaturasi Protein akibat Proses Pengeringan	12
2.3. Hidrolisis Protein akibat Proses Pemeraman	14
C. Konsentrat Protein Ikan	15
1. Mutu dan Kegunaan	15
2. Proses Pengolahan	16
D. Ikan Asin sebagai Bahan Dasar Konsentrat Protein	17
1. Faktor-faktor Pendukung	17
2. Faktor-faktor Penentu	18

BAB III. BAHAN DAN METODE PENELITIAN

A. Bahan	19
1. Bahan Dasar	19
2. Bahan Kimia	19
B. Alat yang Digunakan	19
C. Metode Penelitian	20
1. Pembuatan Ikan Asin	20
2. Preparasi Bahan	21
3. Penentuan Pola Kelarutan Protein	21
4. Skema Proses Penelitian	23
D. Prosedur Analisis	24
E. Rancangan Percobaan	24

BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Komposisi Kimia Bahan	25
B. Kelarutan Protein	28
1. Pengaruh PH	29
2. Pengaruh Perlakuan dalam Pengolahan Ikan Asin	32



2.1. Pengaruh Proses Penggaraman	32
2.2. Pengaruh Proses Pengeringan	34
2.3. Pengaruh Kombinasi Proses Penggaraman dan Pengeringan	36
2.4. Pengaruh Pemeraman saat Proses Penggaraman	37
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan	39
B. Saran	40
Daftar Pustaka	41
Lampiran	43
1. Prosedur Analisis	43
2. Perhitungan Statistik	47