

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN JUDUL.....	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME.....	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	v
MOTTO	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMBANG DAN SINGKATAN	xiii
ABSTRAK.....	xiv
ABSTRACT	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Perumusan Masalah	6
1.3. Batasan Masalah	6
1.4. Tujuan Penelitian	7
1.5. Manfaat Penelitian	7
BAB II DASAR TEORI	8
2.1. Ikan Nila.....	8
2.2. Bakso.....	8
2.3. Bakso Ikan	9
2.4. Penyimpanan Dingin	12
2.5. Penurunan Mutu Bakso Ikan	12
2.6. Penambahan BTP Natrium Benzoat	14
2.7. Pengemasan Vakum.....	15
2.8. Plasma.....	16
2.9. Plasma Dingin.....	16
2.10. Plasma Dingin <i>Dielectric Barrier Discharge (DBD)</i>	18
2.11. Hipotesis.....	20
BAB III METODE PENELITIAN.....	21

3.1. Alat dan Bahan Penelitian	21
3.2. Rancangan Percobaan	25
3.3. Tata Laksana Penelitian.....	26
3.4. Pengujian.....	31
3.5. Rencana Analisis Hasil Penelitian	35
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	36
4.1. <i>Thiobarbituric Acid Reactive Substance (TBARs)</i>	36
4.2. Kadar Air.....	39
4.3. Angka Lempeng Total (ALT)	41
4.4 Warna (L, a, b).....	44
4.5 Evaluasi Perlakuan Awal Plasma Dingin Dielectric Barrier Discharge pada Produk Bakso Ikan Nila.....	48
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	49
5.1. Kesimpulan	49
5.2. Saran	49
DAFTAR PUSTAKA.....	50
LAMPIRAN.....	55
Lampiran 1. SNI Perhitungan Angka Lempeng Total	55
Lampiran 2. Jadwal Rencana Penelitian	56
Lampiran 3. Data Pengujian.....	57
Lampiran 4. Dokumentasi Kegiatan	59