



## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>HALAMAN SAMPUL</b> .....	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	<b>iii</b>
<b>PERNYATAAN</b> .....	<b>iv</b>
<b>PRAKATA</b> .....	<b>v</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>vii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>x</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>xi</b>
<b>INTISARI</b> .....	<b>xii</b>
<b>ABSTRAK</b> .....	<b>xiii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah .....	4
1.3. Tujuan Penelitian .....	4
2.3. Manfaat Penelitian .....	5
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>6</b>
2.1. Fermentasi Udang rebon dan Ikan .....	6
2.1.1. Prinsip fermentasi udang rebon dan ikan .....	6
2.1.2. Perubahan sensoris yang terjadi selama fermentasi udang rebon.....	9
2.1.3. Perubahan mikrobiologis yang terjadi selama fermentasi udang rebon.....	13
2.1.4. Perubahan kimia yang terjadi selama fermentasi udang rebon dan ikan .....	14
2.1.5. Perubahan fisik yang terjadi selama fermentasi udang rebon .....	19
2.1.6. Kriteria keberhasilan produk fermentasi udang rebon.....	20
2.2. <i>Masin</i> dan Produk Sejenis .....	22
2.3. Bahan-Bahan Pembuatan <i>Masin</i> .....	29



2.4. Landasan Teori .....	42
2.5. Hipotesis .....	46
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>47</b>
3.1. Bahan dan Alat Penelitian .....	47
3.1.1. Bahan .....	47
3.1.2. Alat .....	47
3.2. Tempat dan Waktu Penelitian.....	48
3.3. Metode Penelitian .....	48
3.3.1. Pembuatan <i>masin</i> .....	48
3.3.2. Analisis pengaruh lama fermentasi terhadap sifat sensoris, mikrobiologis, kimia, dan fisik <i>masin</i> .....	49
3.3.3. Rancangan percobaan selama fermentasi <i>masin</i> .....	64
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>66</b>
4.1. Perubahan Sifat Sensoris, Mikrobiologis, Kimia, dan Fisik Selama Fermentasi <i>Masin</i> .....	66
4.1.1. Perubahan sifat sensoris <i>masin</i> .....	66
4.1.2. Perubahan sifat mikrobiologis <i>masin</i> .....	75
4.1.3. Perubahan sifat kimia <i>masin</i> .....	80
4.1.4. Perubahan sifat fisik <i>masin</i> .....	95
<b>BAB V PENUTUP .....</b>	<b>103</b>
5.1. Kesimpulan.....	103
5.2. Saran .....	104
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>105</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>119</b>