

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMBUTAN	i
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGANTAR	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	v
KATA PENGANTAR	vi
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	3
3. Manfaat	4
II. TINJAUAN PUSTAKA	5
1. Ikan Tuna	5
2. Histamin.....	8
3. <i>Morganella morganii</i>	9
4. Sanitizer	12
4.1 Klorin	14
4.2 Hypochlorous acid (HOCl).....	15
5. Kualitas ikan	19
III. METODE PENELITIAN	22
1. Alat dan Bahan.....	22
1.1 Alat.....	22
1.2 Bahan	22
2. Tata Laksana Penelitian	22
2.1 Pembuatan medium (SNI 01-2332.3-2015).....	23
2.2 Preparasi inokulum <i>Morganella morganii</i> TK7.....	24
2.3 Preparasi sampel daging tuna segar	24
2.4 Preparasi sampel daging tuna dengan inokulum bakteri.....	25
2.5 Uji pengaruh konsentrasi perendaman HOCl terhadap pertumbuhan <i>Morganella morganii</i> TK7 pada daging tuna segar	25
2.6 Perbandingan kemampuan HOCl dan NaOCl dalam mereduksi <i>Morganella morganii</i> TK7 pada daging tuna segar	25
2.7 Uji pengaruh konsentrasi HOCl terhadap warna daging tuna	26
3. Parameter yang Diamati.....	26
3.1 Analisis total mikroba dengan metode TPC (BSN, 2015).....	26
3.2 Persen reduksi	27
3.3 Analisis klorin bebas.....	27
3.4 Uji derajat keasaman (pH)	28
3.5 Analisis warna (Lastriyanto <i>et al.</i> , 2019).....	28
4. Analisis Data	28
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	30

1. Persiapan Sampel Daging Tuna sebelum Perlakuan.....	30
2. Pengaruh Konsentrasi HOCl terhadap Pertumbuhan <i>Morganella morganii</i> TK7 pada Daging Tuna Segar.....	31
3. Perbandingan Kemampuan HOCl dan NaOCl dalam Mereduksi <i>Morganella morganii</i> TK7 pada Daging Tuna Segar	34
4. Klorin Bebas, pH, dan Suhu Larutan Sanitizer.....	37
5. Kualitas Ikan	42
6. Pembahasan Umum	46
V. KESIMPULAN DAN SARAN	52
1. Kesimpulan	52
2. Saran.....	52
DAFTAR PUSTAKA.....	53
LAMPIRAN.....	66