

DAFTAR ISI

	halaman
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
BAB I . PENDAHULUAN.....	1
1. Latar Belakang.....	1
2. Tujuan Penelitian.....	1
3. Manfaat Penelitian.....	3
BAB II . TINJAUAN PUSTAKA.....	4
1. Ikan Tuna (<i>Thunnus albacares</i>).....	4
2. Histamin dan Bakteri Pembentuk Histamin	6
3. <i>Klebsiella Pneumoniae</i>	8
4. <i>Hypochlorous Acid</i> (HOCl)	11
5. <i>Natrium Hipoklorit</i> (NaOCl)	16
6. Kualitas Ikan.....	18
BAB III . METODE PENELITIAN	20
1. Alat dan Bahan	20
1.1. Alat.....	20
1.2. Bahan.....	20
2. Tata Laksana Penelitian	20
2.1. Pembuatan medium.....	21
2.2. Preparasi inokulum <i>Klebsiella Pneumoniae</i> CK 13.2.....	22
2.3. Preparasi daging tuna segar.....	23
2.4. Uji pengaruh konsentrasi HOCl terhadap pertumbuhan <i>Klebsiella Pneumoniae</i> CK 13.2 pada daging tuna.....	23
2.5. Perbandingan kemampuan HOCl, NaOCl dalam mereduksi <i>Klebsiella Pneumoniae</i> CK 13.2 pada daging tuna.....	24
2.6. Uji pengaruh konsentrasi HOCl terhadap tekstur daging tuna.....	24
3. Parameter Pengujian.....	24
3.1. Analisis total mikroba dengan metode TPC (<i>Total Plate Count</i>) (BSN, 2015)	24
3.2. Pengujian persen reduksi.....	25
3.3. Pengujian pH dan suhu larutan	25
3.4. Analisis klorin bebas	26
3.5. Uji tekstur.....	26
4. Analisis Data.....	27
BAB IV . HASIL DAN PEMBAHASAN	28

1. Kualitas Ikan dan Inokulum <i>Klebsiella Pneumoniae</i> CK 13.2.....	28
2. Pengaruh Konsentrasi HOCl terhadap Reduksi <i>Klebsiella Pneumoniae</i> CK 13.2 pada Daging Tuna	29
3. Perbandingan Kemampuan HOCl dan NaCl dalam Mereduksi <i>Klebsiella Pneumoniae</i> CK 13.2 pada Daging Tuna	33
4. Sisa Klorin, pH dan Suhu Larutan.....	38
5. Tekstur	41
6. Pembahasan Umum	45
BAB V . KESIMPULAN DAN SARAN	48
1. Kesimpulan.....	48
2. Saran	48
DAFTAR PUSTAKA.....	49
LAMPIRAN.....	58