

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL SAMPUL	i
SAMPUL DALAM	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
PRAKATA	v
DAFTAR SINGKATAN DAN SIMBOL	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
INTISARI	xiv
ABSTRACT	xv
BAB I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Permasalahan	5
C. Tujuan	5
D. Manfaat	5
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA DAN HIPOTESIS	6
A. Tinjauan Pustaka	6
1. Kitosan: Struktur, Sifat, dan Sumbernya	6
2. Fungal Kitosan sebagai Alternatif Kitosan Krustasea	8
3. <i>Auricularia</i> sp. sebagai Sumber Kitosan	12
4. <i>Edible Coating</i> Berbasis Kitosan untuk Pengawetan Ikan	14
5. Ikan Tuna sebagai Bahan Pangan	16
6. Kerusakan dan Pembusukan Ikan	17
B. Hipotesis	19
BAB III. METODE PENELITIAN	20
A. Bahan dan Alat	20
1. Bahan	20
2. Alat	20
B. Cara Kerja	20
1. Penyiapan Bahan Baku	20
2. Ekstraksi Kitosan dari <i>Auricularia</i> sp.	21
2.1 Deproteinasi	21
2.2 Demineralisasi	21
2.3 Konversi Kitin menjadi Kitosan	21
3. Uji Kelarutan Kitosan	22
4. Uji FTIR (Fourier Transform Infrared Spectroscopy)	22
5. Persiapan Larutan Pelapis Kitosan	22
6. Perlakuan Terhadap Filet Ikan Tuna	22
7. Analisis Komposisi Proksimat	23
7.1 Analisis Kadar Air	23
7.2 Analisis Kadar Abu	23
7.3 Analisis Kadar Protein	24



7.4 Analisis Kadar Lemak	25
7.5 Analisis Kadar Karbohidrat	25
8. Analisis Total Volatile Base (TVB)	25
9. Analisis Mikrobiologis	26
9.1 Angka Lempeng Total (ALT).....	26
9.2 Analisis Coliform dan <i>Escherichia coli</i>	26
9.3 <i>Salmonella</i> sp.....	27
10. Pengukuran pH.....	28
11. Analisis Sensori.....	28
C. Analisis Data	28
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	30
A. Karakterisasi Kitosan Hasil Ekstraksi dari <i>Auricularia</i> sp.	30
1. Analisis Spektrum FTIR Kitosan.....	30
2. Analisis Kelarutan Kitosan.....	30
B. Analisis Mikrobiologi	36
1. Pengaruh Perlakuan Aplikasi Kitosan <i>Auricularia</i> sp. Terhadap Angka Lempeng Total (ALT) pada Penyimpanan Ikan Suhu 4°C	37
2. Pengaruh Perlakuan Aplikasi Kitosan <i>Auricularia</i> sp. Terhadap Angka Paling Mungkin (APM) Coliform dan <i>Escherichia coli</i> pada Penyimpanan Ikan Tuna Suhu 4°C	42
3. Pengaruh Perlakuan Aplikasi Kitosan <i>Auricularia</i> sp. Terhadap Keberadaan <i>Salmonella</i> sp. pada Penyimpanan Ikan Tuna Suhu 4°C	45
C. Analisis Indikator Kimia Kesegaran Ikan	46
1. Pengaruh Perlakuan Aplikasi Kitosan <i>Auricularia</i> sp. Terhadap Perubahan Nilai pH pada Penyimpanan Ikan Tuna Suhu 4°C	46
2. Pengaruh Perlakuan Aplikasi Kitosan <i>Auricularia</i> sp. terhadap Nilai <i>Total Volatile Base Nitrogen</i> (TVB-N) pada Penyimpanan Ikan Tuna Suhu 4°C	48
D. Pengaruh Perlakuan Aplikasi Kitosan <i>Auricularia</i> sp. Terhadap Komposisi Proksimat pada Penyimpanan Ikan Tuna Suhu 4°C	50
E. Pengaruh Perlakuan Aplikasi Kitosan <i>Auricularia</i> sp. terhadap Profil Sensori Ikan Tuna pada Suhu 4°C.....	55
BAB V. SIMPULAN DAN SARAN	59
A. Simpulan.....	59
B. Saran	60
DAFTAR PUSTAKA	61
LAMPIRAN	73