

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	<b>i</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN</b> .....	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN</b> .....	<b>iv</b>
<b>INTISARI</b> .....	<b>v</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>vi</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>vii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>ix</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>x</b>
<b>PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
Latar Belakang Penelitian .....	1
Tujuan Penelitian .....	3
Manfaat Penelitian .....	3
<b>TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>4</b>
Kulit Ikan Nila .....	4
Struktur Kulit Ikan.....	4
Penyamakan Kulit .....	4
Bahan Peminyakan.....	5
Minyak ikan tersulfit.....	5
Bahan Penyamak Syntan dan Formalin.....	6
Syntan.....	6
Formalin .....	6
Tahap Penyamakan.....	7
<i>Washing</i> .....	7
<i>Soaking</i> .....	7
<i>Liming and unhairing</i> .....	7
<i>Deliming</i> .....	8
<i>Bating</i> .....	8
<i>Degreasing</i> .....	8
<i>Pickling</i> .....	8
<i>Tanning</i> .....	9
<i>Netralization</i> .....	9
<i>Retanning</i> .....	9
<i>Dyeing</i> .....	9
<i>Fat liquoring</i> .....	9
<i>Fixate</i> .....	10
Uji Kualitas Fisik Kulit.....	10

Kekuatan tarik .....	10
Kemuluran.....	11
Suhu kerut.....	11
Uji Kualitas Kimia Kulit .....	12
Kadar lemak.....	12
Kadar air .....	13
<b>LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS .....</b>	<b>14</b>
Landasan Teori .....	14
Hipotesis .....	15
<b>MATERI DAN METODE .....</b>	<b>16</b>
Lokasi dan Waktu Penelitian.....	16
Materi .....	16
Alat.....	16
Bahan.....	16
Metode .....	16
Perlakuan penyamakan kulit ikan nila .....	16
Proses penyamakan kulit ikan nila .....	17
Uji kualitas fisik kulit samak.....	17
Uji kualitas kimia kulit samak .....	18
Analisis Data .....	19
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>20</b>
Kualitas Fisik Kulit.....	20
Kekuatan tarik .....	20
Kemuluran.....	22
Suhu kerut.....	25
Kualitas Kimia Kulit .....	27
Kadar lemak.....	27
Kadar air .....	29
<b>KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>31</b>
Kesimpulan .....	31
Saran .....	31
<b>RINGKASAN .....</b>	<b>32</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>34</b>
<b>UCAPAN TERIMA KASIH.....</b>	<b>38</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>41</b>

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar</b>	<b>Halaman</b>
1. Grafik perlakuan terhadap kekuatan tarik kulit ikan nila tersamak syntan dan formalin dengan penambahan minyak ikan tersulfit.....	20
2. Grafik perlakuan terhadap kemuluran kulit ikan nila tersamak syntan dan formalin dengan penambahan minyak ikan tersulfit.....	23
3. Grafik perlakuan terhadap suhu kerut kulit ikan nila tersamak syntan dan formalin dengan penambahan minyak ikan tersulfit.....	25
4. Grafik perlakuan terhadap kadar lemak kulit ikan nila tersamak syntan dan formalin dengan penambahan minyak ikan tersulfit.....	27
5. Grafik perlakuan terhadap kadar air kulit ikan nila tersamak syntan dan formalin dengan penambahan minyak ikan tersulfit.....	29

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Gambar alat dan bahan penyamakan.....	41
2. Proses penyamakan kulit ikan nila tersamak syntan dan formalin dengan penambahan minyak ikan tersulfit.....	42
3. Proses uji kadar lemak dan air.....	43
4. Gambar hasil kulit ikan nila tersamak syntan dan formalin dengan penambahan minyak ikan tersulfit.....	45
5. Analisis variansi kekuatan tarik kulit ikan nila tersamak syntan dan formalin dengan penambahan minyak ikan tersulfit.....	46
6. Analisis variansi kemuluran kulit ikan nila tersamak syntan dan formalin dengan penambahan minyak ikan tersulfit.....	47
7. Analisis variansi suhu kerut kulit ikan nila tersamak syntan dan formalin dengan penambahan minyak ikan tersulfit.....	48
8. Analisis variansi kadar lemak kulit ikan nila tersamak syntan dan formalin dengan penambahan minyak ikan tersulfit.....	49
9. Analisis variansi kadar air kulit ikan nila tersamak syntan dan formalin dengan penambahan minyak ikan tersulfit.....	50