

DAFTAR ISI

	Hal.
Judul	i
HALAMAN JUDUL.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
PERNYATAAN.....	iv
PRAKATA.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR	xi
INTISARI.....	xii
ABSTRACT.....	xiii
BAB I. PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Perumusan Masalah.....	2
C. Tujuan.....	3
D. Manfaat	3
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA DAN HIPOTESIS	
A. Tinjauan Pustaka	4
1. Ikan Kembung (<i>Rastrelliger kanagurta</i> spp.)	4
2. TEH (<i>Camellia sinensis</i> L.)	6
3. Kemangi (<i>Ocimum tenuiflorum</i> L.).....	7
B. Hipotesis.....	8
BAB III. METODE	
A. Tempat dan Waktu Pelaksanaan	9
B. Bahan dan Alat	9
C. Rancangan Percobaan.....	9
D. Cara Kerja	11

1. Pembuatan Konsentrasi Daun Teh (<i>Camellia sinensis</i>).....	11
2. Pembuatan Konsentrasi Daun Kemangi (<i>Ocimum tenuiflorum</i>).....	11
3. Uji Pendahuluan	11
4. Pembuatan Media PDA.....	11
5. Pembuatan Media NA	12
6. Perhitungan Pertumbuhan Bakteri	12
7. Uji Kualitatif Protein.....	12
8. Total Asam Laktat.....	13
E. Analisis Data	14
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Pengaruh Daun Teh Pada Berbagai Konsentrasi Terhadap Kualitas Ikan Kembang.....	15
1. Kualitas Ikan Kembang Secara Fisik.....	15
2. Kualitas Ikan Kembang Secara Mikrobiologis	17
3. Kualitas Ikan Kembang Secara Kimiawi.....	20
B. Pengaruh Daun Kemangi Pada Berbagai Konsentrasi Terhadap Kualitas Ikan Kembang.....	26
1. Kualitas Ikan Kembang Secara Fisik.....	26
2. Kualitas Ikan Kembang Secara Mikrobiologis	28
3. Kualitas Ikan Kembang Secara Kimiawi.....	32
C. Pengaruh Campuran Daun Teh dan Daun Kemangi Pada Berbagai Konsentrasi Terhadap Kualitas Ikan Kembang	38
1. Kualitas Ikan Kembang Secara Fisik.....	38
2. Kualitas Ikan Kembang Secara Mikrobiologis	43
3. Kualitas Ikan Kembang Secara Kimiawi.....	46
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan	52
B. Saran.....	52
DAFTAR PUSTAKA	53
LAMPIRAN	57

DAFTAR TABEL

	Hal.
Tabel 1. Desain Penelitian perlakuan daun teh dan daun kemangi pada ikan kembung selama interval waktu penyimpanan.....	10
Tabel 2. Uji Pendahuluan pada ikan kembung dengan perlakuan daun teh selama interval waktu penyimpanan.....	16
Tabel 3. Jumlah koloni bakteri pada medium NA dengan perlakuan daun teh pada ikan kembung selama interval waktu penyimpanan.....	17
Tabel 4. Kadar pH dalam ikan kembung dengan perlakuan daun teh selama interval waktu penyimpanan.....	20
Tabel 5. Kadar Asam Laktat dalam ikan kembung dengan perlakuan daun teh selama interval waktu penyimpanan.....	21
Tabel 6. Hasil uji kualitatif protein dengan metode Biuret pada ikan kembung dengan perlakuan daun teh selama interval waktu penyimpanan.....	22
Tabel 7. Hasil uji kualitatif protein dengan metode xanthoprotein pada ikan kembung dengan perlakuan daun teh selama interval waktu penyimpanan.....	24
Tabel 8. Uji Pendahuluan pada ikan kembung dengan perlakuan daun kemangi selama interval waktu penyimpanan.....	27
Tabel 9. Jumlah koloni bakteri pada medium NA dengan perlakuan daun kemangi pada ikan kembung selama interval waktu penyimpanan.....	28
Tabel 10. Kadar pH dalam ikan kembung dengan perlakuan daun kemangi selama interval waktu penyimpanan.....	32
Tabel 11. Kadar Asam Laktat dalam ikan kembung dengan perlakuan daun kemangi selama interval waktu penyimpanan.....	33
Tabel 12. Hasil uji kualitatif protein dengan metode Biuret pada ikan kembung dengan perlakuan daun kemangi selama interval waktu penyimpanan.....	34
Tabel 13. Hasil uji kualitatif protein dengan metode xanthoprotein pada ikan kembung dengan perlakuan daun kemangi selama interval waktu penyimpanan.....	36
Tabel 14. Uji Pendahuluan pada ikan kembung dengan perlakuan campuran daun teh dan daun kemangi selama interval waktu penyimpanan.....	39

Tabel 15. Jumlah koloni bakteri pada medium NA dengan perlakuan campuran daun teh dan daun kemangi pada ikan kembung selama interval waktu penyimpanan	43
Tabel 16. Kadar pH dalam ikan kembung dengan perlakuan campuran daun teh dan daun kemangi selama interval waktu penyimpanan	46
Tabel 17. Kadar Asam Laktat dalam ikan kembung dengan perlakuan campuran daun teh dan daun kemangi selama interval waktu penyimpanan	47
Tabel 18. Hasil uji kualitatif protein dengan metode Biuret pada ikan kembung dengan perlakuan campuran daun teh dan daun kemangi selama interval waktu penyimpanan	48
Tabel 19. Hasil uji kualitatif protein dengan metode Xanthoprotein pada ikan kembung dengan perlakuan campuran daun teh dan daun kemangi selama interval waktu penyimpanan.....	50
Tabel 20. Analisis varian dari data jumlah koloni bakteri pada perlakuan daun teh pada medium NA Tabel 3.....	57
Tabel 21. Uji DMRT (Duncan Multiple Range Test) 5% dari data Anova Tabel 20.....	57
Tabel 22. Analisis varian dari data jumlah koloni bakteri pada perlakuan daun kemangi pada medium NA Tabel 9.....	58
Tabel 23. Uji DMRT (Duncan Multiple Range Test) 5% dari data Anova Tabel 22.....	58
Tabel 24. Analisis varian dari data jumlah koloni bakteri pada perlakuan daun teh dan daun kemangi pada medium NA Tabel 15	59
Tabel 25. Uji DMRT (Duncan Multiple Range Test) 5% dari data Anova Tabel 24.....	59

DAFTAR GAMBAR

	Hal.
Gambar 1. Penampakan ikan kembung (<i>Rastrelliger kanagurta</i> spp.) (Ganga, 2010)	4
Gambar 2. Penampakan teh (<i>Camellia sinensis</i>) (Namita et al., 2012)	6
Gambar 3. Penampakan kemangi (<i>Ocimum tenuiflorum</i>) (Bilal et al., 2012)	7
Gambar 4. Pengaruh daun teh terhadap kualitas mikrobiologis ikan kembung dengan mengamati pertumbuhan koloni bakteri pada media NA	19
Gambar 5. Pengamatan pengaruh daun teh pada ikan kembung selama interval waktu penyimpanan dengan metode biuret	23
Gambar 6. Pengamatan pengaruh daun teh pada ikan kembung selama interval waktu penyimpanan dengan metode xanthoprotein	25
Gambar 7. Pengaruh daun kemangi terhadap kualitas mikrobiologis ikan kembung dengan mengamati pertumbuhan koloni bakteri pada media NA	31
Gambar 8. Pengamatan pengaruh daun kemangi pada ikan kembung selama interval waktu penyimpanan dengan metode biuret	35
Gambar 9. Pengamatan pengaruh daun kemangi pada ikan kembung selama interval waktu penyimpanan dengan metode xanthoprotein	37
Gambar 10. Tahapan perubahan dalam tubuh ikan yang telah mati. (Aida et al., 2003)	43
Gambar 11. Pengaruh campuran daun teh dan daun kemangi terhadap kualitas mikrobiologis ikan kembung dengan mengamati pertumbuhan koloni bakteri pada media NA	45
Gambar 12. Pengamatan pengaruh campuran daun teh dan daun kemangi pada ikan kembung selama interval waktu penyimpanan dengan metode biuret	49
Gambar 13. Pengamatan pengaruh campuran daun teh dan kemangi pada ikan kembung selama interval waktu penyimpanan dengan metode xanthoprotein	51