

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iv
INTISARI	v
ABSTRACT	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	4
Manfaat Penelitian.....	4
TINJAUAN PUSTAKA	5
Ikan Nila	5
Stuktur Kulit	6
Bahan Penyamak	9
Syntan	10
Formalin.....	12
Proses Penyamakan	13
Penimbangan	13
Pencucian dan Perendaman	13
Pengapuran.....	14
Buang Sisik/Daging.....	14
Buang Kapur dan Lemak.....	15
Pengkikisan Protein	15
Pengasaman	16
Penyamakan	16
Netralisasi	16
Penyamakan Ulang.....	17

Peminyakan	17
Peregangan.....	18
Standar Kulit Tersamak.....	18
Uji Fisik Kualitas Kulit Samak.....	19
Kekuatan Tarik dan Kemuluran	19
Suhu Kerut	20
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	21
Landasan Teori	21
Hipotesis	23
MATERI DAN METODE	24
Lokasi dan Waktu Penelitian	24
Materi	24
Alat	24
Bahan.....	25
Metode	25
Perlakuan Penyamakan Kulit Ikan Nila	25
Proses Penyamakan Kulit Ikan Nila	25
Uji Kualitas Fisik.....	28
Analisis Data	30
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	31
Kekuatan Tarik	31
Kemuluran.....	34
Suhu Kerut.....	38
KESIMPULAN DAN SARAN	41
Kesimpulan	41
Saran.....	41
RINGKASAN	42
DAFTAR PUSTAKA.....	45
UCAPAN TERIMA KASIH.....	49
LAMPIRAN	51