

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR SIMBOL	xi
INTISARI	xii
ABSTRACT	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Keaslian Penelitian	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	6
1.4 Manfaat Penelitian.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	8
2.1 Ikan Nila (<i>Oreochromis niloticus</i>)	8
2.1.1 Mutu Ikan	9
2.1.2 Proses Kemunduran Mutu Ikan.....	10
2.2 Teknik Pengawetan Ikan	13
2.3 Kitosan.....	14
2.3.1 Nanokitosan	16
2.3.2 Metode Gelasi Ionik.....	16
2.4 Pemanfaatan nanokitosan sebagai antibakteri	19
2.5 <i>Total Volatile Base</i> (TVB) sebagai parameter kemunduran mutu ikan .	22
2.6 <i>Total Plate Count</i> (TPC) sebagai ukuran jumlah bakteri	23
2.7 Landasan Teori	24
2.7.1 Kinetika Pertumbuhan Bakteri.....	25
2.7.2 Lama masa penyimpanan (<i>Shelf-life</i>).....	29
2.8 Hipotesis	30

BAB III METODOLOGI PENELITIAN	31
3.1 Bahan Penelitian.....	31
3.2 Alat	31
3.3 Jalan Penelitian.....	32
3.3.1 Kondisi Larutan Perendaman <i>fillet</i> ikan nila.....	32
3.3.1 Produksi nanokitosan dengan metode gelasi ionik	32
3.4 Pengamatan Data Penelitian	33
3.4.1. <i>Total Plate Count</i> (TPC)	33
3.4.2. <i>Total Volatile Base</i> (TVB)	33
3.4.3. Penentuan nilai pH	34
3.4.4. Kadar air.....	34
3.4.5. Pengujian sensori/ organoleptik	35
3.5 Cara Analisis Data.....	36
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	37
4.1 Pengaruh Kitosan dan Nanokitosan terhadap Pertumbuhan Bakteri dan Pembentukan Basa Volatil	37
4.2 Evaluasi nilai μ_{\max} dan t_i	43
4.3 <i>Shelf Life</i> Produk	46
4.3.1 Penentuan <i>Shelf Life</i> Produk	46
4.3.2 Parameter Pendukung Umur Simpan	47
BAB V PENUTUP.....	55
5.1 Kesimpulan.....	55
5.2 Saran	55
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	