

## DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR</b> .....	iv
<b>UCAPAN TERIMA KASIH</b> .....	v
<b>DAFTAR ISI</b> .....	vi
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	viii
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	ix
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	xi
<b>INTISARI</b> .....	xii
<b>ABSTRACT</b> .....	xiii
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	3
1.4 Manfaat Penelitian.....	3
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	5
2.1 Fermentasi .....	5
2.2 Joruk .....	13
2.3 Fermentasi Joruk .....	15
2.4 Protein .....	21
2.5 Asam Laktat .....	23
2.6 Hipotesis .....	24
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b> .....	25
3.1 Bahan .....	25
3.2 Alat .....	25
3.3 Tempat Penelitian.....	25
3.4 Tahapan Penelitian .....	25
1. Pembuatan Joruk .....	25
2. Pengambilan data .....	27
3. Analisa statistika.....	27
3.5 Metode Analisa.....	28
3.6 Rancangan Percobaan dan Analisis Data .....	29

<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>31</b>
4.1 Pengaruh konsentrasi penambahan gula aren dan lama fermentasi terhadap kadar air joruk ikan oci .....	31
4.2 Pengaruh konsentrasi penambahan gula aren dan lama fermentasi terhadap kadar lemak joruk ikan oci .....	32
4.3 Pengaruh konsentrasi penambahan gula aren dan lama fermentasi terhadap kadar abu joruk ikan oci .....	33
4.4 Pengaruh konsentrasi penambahan gula aren dan lama fermentasi terhadap kadar protein joruk ikan oci .....	35
4.5 Pengaruh konsentrasi penambahan gula aren dan lama fermentasi terhadap total karbohidrat joruk ikan oci.....	37
4.6 Pengaruh konsentrasi penambahan gula aren dan lama fermentasi terhadap kadar protein terlarut joruk ikan oci .....	38
4.7 Pengaruh konsentrasi penambahan gula aren dan lama fermentasi terhadap total asam laktat joruk ikan oci .....	40
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>43</b>
5.1 Kesimpulan.....	43
5.2 Saran .....	43
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>44</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>51</b>

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar 2.1.</b> Fermentasi oleh bakteri asam laktat homofermentatif (Khairi dan Setihono, 2009) .....	6
<b>Gambar 2.2.</b> Fermentasi oleh bakteri asam laktat heterofermentatif (Ray dan Montet, 2015).....	8
<b>Gambar 2.3.</b> Diagram alir pembuatan joruk (Sella, 2014) .....	13
<b>Gambar 2.4.</b> Ikan Oci ( <i>Rastrelliger kanagurta</i> ) (Collette <i>et al.</i> , 2011).....	16
<b>Gambar 3.1.</b> Ikan yang telah disiangi .....	25
<b>Gambar 3.2.</b> Ikan yang telah dipotong .....	25
<b>Gambar 3.3.</b> Penggaraman I dan penyimpanan selama 3 hari.....	26
<b>Gambar 3.4.</b> Penggaraman II, penambahan nasi IR-64, dan gula aren .....	26
<b>Gambar 3.5.</b> Penyimpanan dalam toples .....	26
<b>Gambar 3.6.</b> Joruk ikan oci.....	26
<b>Gambar 3.7.</b> Joruk ikan oci dengan gula aren 10%, 20%, dan 30%.....	26
<b>Gambar 3.9.</b> Gaftar alir pembuatan joruk.....	27

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel 2.1.</b> Pemecahan asam piruvat menjadi produk-produk fermentasi oleh peranan berbagai mikroorganisme .....	6
<b>Tabel 2.2.</b> Komposisi kimia ikan oci ( <i>Rastrelliger kanagurta</i> ).....	16
<b>Tabel 2.3.</b> Kandungan nilai gizi nasi putih (100 gram) .....	17
<b>Tabel 2.4.</b> Komposisi nilai gizi gula aren.....	18
<b>Tabel 3.1.</b> Tabel kode taraf penelitian kadar proksimat, kadar protein terlarut, dan total asam laktat pada joruk ikan oci.....	29
<b>Tabel 3.2.</b> Matriks percobaan kadar proksimat, kadar protein terlarut, dan total asam laktat pada joruk ikan oci .....	30
<b>Tabel 4.1.</b> Tabel pengaruh interaksi faktor utama terhadap kadar air joruk ikan oci .....	31
<b>Tabel 4.2.</b> Tabel pengaruh faktor utama terhadap kadar air joruk ikan oci.....	31
<b>Tabel 4.3.</b> Tabel pengaruh interaksi faktor utama terhadap kadar lemak joruk ikan oci.....	33
<b>Tabel 4.4.</b> Tabel pengaruh faktor utama terhadap kadar lemak joruk ikan oci ....	33
<b>Tabel 4.5.</b> Tabel pengaruh interaksi faktor utama terhadap kadar abu joruk ikan oci.....	34
<b>Tabel 4.6.</b> Tabel pengaruh faktor utama terhadap kadar abu joruk ikan oci .....	34
<b>Tabel 4.8.</b> Tabel pengaruh faktor utama terhadap kadar protein joruk ikan oci ..	36
<b>Tabel 4.9.</b> Tabel pengaruh interaksi faktor utama terhadap total karbohidrat joruk ikan oci .....	37
<b>Tabel 4.10.</b> Tabel pengaruh faktor utama terhadap total karbohidrat joruk ikan oci .....	38
<b>Tabel 4.11.</b> Tabel pengaruh interaksi faktor utama terhadap kadar protein terlarut joruk ikan oci.....	39

<b>Tabel 4.12.</b> Tabel pengaruh faktor utama terhadap kadar protein terlarut joruk ikan oci.....	39
--	----

<b>Tabel 4.13.</b> Tabel pengaruh interaksi faktor utama terhadap total asam laktat joruk ikan oci.....	41
---	----

<b>Tabel 4.14.</b> Tabel pengaruh faktor utama terhadap total asam laktat joruk ikan oci .....	41
--	----

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Prosedur Analisis Kandungan Proksimat .....	51
Lampiran 2. Kurva Standar BSA .....	53
Lampiran 3. Hasil Analisis Kandungan Proksimat, Kadar Protein Terlarut, dan Total Asam Laktat Ikan Oci Segar .....	53
Lampiran 4. Multivariate Tests .....	54
Lampiran 5. Two-way ANOVA .....	55
Lampiran 6. Subset Kadar Air .....	57
Lampiran 7. Subset Kadar Abu .....	58
Lampiran 8. Subset Kadar Lemak .....	59
Lampiran 9. Subset Kadar Protein .....	60
Lampiran 10. Subset Total Karbohidrat .....	60
Lampiran 11. Subset Kadar Protein Terlarut .....	61
Lampiran 12. Subset Total Asam Laktat .....	62