

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
ABSTRAK.....	xi
ABSTRACT.....	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan masalah.....	4
1.3 Tujuan penelitian	4
1.4 Manfaat penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 Ikan Oci (<i>Rastrelliger kanagurta</i>).....	6
2.2 Fermentasi ikan	7
2.3 Joruk	11
2.4 Komposisi Joruk.....	14
2.5 Hipotesis	17
BAB III METODE PENELITIAN.....	18
3.1 Alat dan Bahan	18
3.2 Tempat Penelitian.....	18
3.3 Tahapan Penelitian	18
3.4 Rancangan Percobaan.....	23
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	25
4.1 Derajat Keasaman (pH)	25
4.2 Kadar garam	27
4.3 Aktivitas Antioksidan.....	29
4.4 Tekstur.....	31
4.5 Uji organoleptik.....	33

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	40
5.1 Kesimpulan.....	40
5.2 Saran.....	40
DAFTAR PUSTAKA	41
LAMPIRAN.....	45