

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN BEBAS <i>PLAGIARISM</i>	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR ISTILAH	x
INTISARI	xi
<i>ABSTRACT</i>	xii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Tugas Akhir	3
Manfaat Penelitian	3
TINJAUAN PUSTAKA.....	4
Dinas Pertanian dan Pangan Kota Yogyakarta	4
Visi dan Misi.....	4
Tugas	5
Struktur Organisasi.....	5
Ikan.....	6
Pengertian ikan.....	6
Komposisi zat gizi ikan	7
Fase pembusukan ikan.....	9
Proses pengolahan dan pengawetan ikan.....	10
Macam-macam produk ikan asin	14
Pengawet.....	16

Pengertian pengawet.....	16
Jenis-jenis pengawet.....	16
Bahaya formalin sebagai pengawet.....	19
Metode Pengujian Formalin.....	22
Keamanan Pangan.....	24
MATERI DAN METODE	26
Materi	26
Metode.....	27
HASIL DAN PEMBAHASAN	29
KESIMPULAN DAN SARAN	38
Kesimpulan.....	38
Saran.....	38
DAFTAR PUSTAKA	40
LAMPIRAN	42