

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL .....	i
HALAMAN PENGAJUAN .....	ii
HALAMAN PENGESAHAN .....	iii
SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI .....	iv
KATA PENGANTAR .....	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
Intisari .....	xi
Abstract.....	xii
I. PENDAHULUAN .....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Tujuan Penelitian.....	2
1.3. Manfaat Penelitian.....	2
II. TINJAUAN PUSTAKA .....	3
2.1. Nila Merah .....	3
2.2. Karakteristik Ikan Segar .....	4
2.3. Proses Penurunan Mutu Kesegaran Ikan .....	5
2.4. Picung dan Senyawa Tanin.....	6
2.5. Pengemasan Vakum pada Ikan Segar.....	8
III. METODE PENELITIAN .....	10
3.1. Bahan dan Alat .....	10
3.2. Tata Laksana Penelitian.....	10
3.2.1. Preparasi Sampel .....	10
3.2.2. Aplikasi Perlakuan.....	11
3.2.3. Pengujian .....	12
3.3. Parameter Pengujian .....	12
3.3.1. Penentuan nilai <i>Total Volatil Base</i> / TVB.....	12
3.3.2. Pengukuran nilai PH .....	13
3.3.3. Penentuan <i>Total Plate Count</i> / TPC .....	13
3.3.4. Uji organoleptik .....	14

3.4. Analisis Data.....	15
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN .....	16
4.1. TVB .....	16
4.2. pH .....	19
4.3. TPC .....	21
4.4. Organoleptik .....	23
4.4.1. Kenampakan Mata .....	23
4.4.2. Kenampakan Lendir .....	25
4.4.3. Kenampakan Daging .....	27
4.4.4. Tekstur .....	28
4.4.5. Bau .....	30
4.4.6. Rasa .....	31
4.4.7. Keseluruhan Organoleptik .....	33
4.5. Pembahasan umum .....	34
V. KESIMPULAN & SARAN .....	36
5.1. Kesimpulan .....	36
5.2. Saran .....	36
DAFTAR PUSTAKA .....	37
LAMPIRAN.....	42