

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGANTAR	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
HALAMAN PERNYATAAN	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
Intisari	xii
Abstract.....	xiii
I. PENDAHULUAN	1
1. Latar Belakang	1
2. Tujuan	3
3. Manfaat	3
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	4
1. Ikan Cakalang.....	4
2. Pengemasan Vakum	5
3. Histamin	6
4. Bakteri Pembentuk Histamin	8
5. Pembentukan Histamin oleh Aktivitas Bakteri dan Suhu Penyimpanan pada Kondisi Pengemasan Vakum	9
III. METODE PENELITIAN	12
1. Alat dan Bahan	12
1.1. Alat	12
1.2. Bahan.....	12
2. Tatalaksana Penelitian.....	12
3. Preparasi Sampel.....	13
4. Preparasi Isolat Bakteri Pembentuk Histamin.....	13
5. Inokulasi <i>Morganella morganii</i> Pada Daging Cakalang.....	14
6. Parameter yang Diamati	15
6.1. Analisis Pertumbuhan <i>Morganella morganii</i> Metode TPC	15
6.2. Analisis Kadar Histamin Metode TLC.....	15

6.3. Analisis Derajat keasaman	16
7. Analisis Data	16
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	17
1. Pertumbuhan <i>Morganella morganii</i> TK07.....	17
2. Derajat Keasaman Daging Cakalang.....	21
3. Pembentukan Histamin oleh <i>Morganella morganii</i> TK07.....	23
V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	28
1. Kesimpulan	28
2. Saran.....	28
DAFTAR PUSTAKA	29
LAMPIRAN.....	34