

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
INTISARI	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	3
Manfaat Penelitian.....	3
TINJAUAN PUSTAKA	4
Klasifikasi dan Deskripsi Ikan Nila.....	4
Tanin Sebagai Bahan Penyamak Nabati.....	7
Proses Penyamakan Kulit	11
Kualitas Fisik Kulit Samak	19
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	22
Landasan Teori	22
Hipotesis	23
MATERI DAN METODE	24
Lokasi dan Waktu Penelitian	24
Materi	24
Metode	25
Analisis Data	30
HASIL DAN PEMBAHASAN	32
Kadar Tanin dari Kulit Kayu Akasia	32

Uji Kualitas Fisik.....	33
KESIMPULAN DAN SARAN.....	39
Kesimpulan	39
Saran.....	39
RINGKASAN	40
DAFTAR PUSTAKA.....	44
UCAPAN TERIMA KASIH.....	49
LAMPIRAN.....	51

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Suhu kerut kulit samak ikan nila menggunakan ekstrak akasia sebagai sumber tanin ($^{\circ}\text{C}$, rerata \pm SE)	33
2. Kemuluran kulit samak ikan nila menggunakan ekstrak akasia sebagai sumber tanin (% , rerata \pm SE)	35
3. Kekuatan tarik kulit samak ikan nila menggunakan ekstrak akasia sebagai sumber tanin (kg/cm^2 , rerata \pm SE).....	37

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Penampang jaringan kulit ikan	7
2. Struktur inti tanin.....	8
3. Struktur ikatan antara tanin dengan protein	10

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Data kualitas fisik kulit samak ikan nila.....	51
2. Analisis variansi kualitas fisik kulit samak ikan nila.....	51
3. Uji beda mean suhu kerut kulit samak ikan nila.....	52
4. Uji beda mean kemuluran kulit samak ikan nila.....	52
5. Tahapan proses penyamakan kulit ikan nila.....	53
6. Hasil uji kadar tanin ekstrak akasia	57
7. Hasil uji kualitas fisik ikan samak nila menggunakan ekstrak akasia 5%.....	58
8. Hasil uji kualitas fisik ikan samak nila menggunakan ekstrak akasia 10%.....	59
9. Hasil uji kualitas fisik ikan samak nila menggunakan ekstrak akasia 15%.....	60