



## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL .....	i
SURAT PERNYATAAN.....	iii
LEMBAR PENGESAHAN .....	iv
KATA PENGANTAR .....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR .....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
INTISARI .....	xii
ABSTRACT.....	xiii
I. PENDAHULUAN .....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Tujuan Penelitian .....	3
C. Manfaat Penelitian .....	3
II. TINJAUAN PUSTAKA .....	4
A. Ikan kembung.....	4
B. Fermentasi.....	5
C. Ikan Pedas.....	5
1. Fermentasi Pertama .....	6
2. Fermentasi Kedua.....	7
D. Garam.....	7
1. Mutu Garam .....	8
2. Peranan Garam Terhadap Fermentasi .....	10
E. Atomic Absorption Spektroskopi (AAS) .....	10
III. METODOLOGI.....	13
A. Alat dan Bahan.....	13
B. Tata Laksana Penelitian .....	13
C. Parameter Pengujian Garam.....	16
D. Parameter Pengujian Mutu Ikan Pedas.....	19
E. Rancangan Percobaan Pembuatan Ikan Pedas .....	24
F. Analisis Data.....	24
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	26
A. Penentuan Variasi Kualitas Garam .....	26



B. Mutu Ikan Peda .....	27
1. Komposisi Proksimat Ikan Peda .....	27
2. Karakter Fisik Ikan Peda .....	33
3. Mikrobiologi Ikan Peda.....	38
4. Penerimaan Konsumen.....	42
5. Pembahasan Umum.....	48
V. KESIMPULAN DAN SARAN .....	52
DAFTAR PUSTAKA .....	53
LAMPIRAN.....	58