



DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGAJUAN	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
LEMBAR PERNYATAAN.....	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
INTISARI	xi
<i>ABSTRACT</i>	xii
I. PENDAHULUAN.....	1
1. Latar Belakang.....	1
2. Tujuan Penelitian	3
3. Manfaat Penelitian	3
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	4
1. Bakso Ikan	4
2. Persyaratan Mutu Bakso Ikan	5
3. Pengawetan Bakso Ikan	6
4. Kitosan	10
5. Nanokitosan	11
III. METODE PENELITIAN	15
1. Alat dan Bahan.....	15
2. Tata Laksana	15
3. Parameter Pengujian	20
4. Analisis Data.....	22
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	23
1. Optimasi konsentrasi asam asetat untuk pembuatan larutan nanokitosan 0,06%	23
2. Karakterisasi ukuran partikel, pH dan zona hambat bakteri dari larutan kitosan dan nanokitosan.....	25
3. Pengaruh pengawetan bakso ikan pada berbagai suhu.....	27
4. Pembahasan Umum.....	40
V. KESIMPULAN DAN SARAN	44
1. Kesimpulan	44
2. Saran	44
DAFTAR PUSTAKA	45
LAMPIRAN	52



DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Persyaratan mutu bakso ikan berdasarkan SNI 01-3819-1995.....	5
Tabel 2.2	Pengaruh larutan kitosan dan nanokitosan untuk uji MIC dan uji MBC (Qi <i>et al.</i> , 2004).....	14
Tabel 4.1	Karakterisasi larutan pengawet bakso ikan.....	25



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Bakso ikan Tuna.....	4
Gambar 2.2	Struktur kimia kitosan.....	10
Gambar 2.3	Reaksi protonasi kitosan.....	11
Gambar 2.4	Ikatan silang intramolekul pada molekul kitosan.....	12
Gambar 2.5	Ikatan silang ionik kitosan dengan STPP.....	13
Gambar 3.1	Tata laksana penelitian.....	16
Gambar 3.2	Bagan alir pembuatan larutan nanokitosan.....	17
Gambar 3.3	Bagan alir pembuatan larutan kitosan.....	17
Gambar 3.4	Bagan alir pembuatan bakso ikan.....	18
Gambar 3.5	Proses pengawetan bakso ikan.....	19
Gambar 4.1	Penerimaan panelis berdasarkan uji hedonik terhadap bakso ikan dengan perlakuan larutan nanokitosan 0,06%.....	24
Gambar 4.2	Jumlah bakteri (Log CFU/g) pada bakso ikan perlakuan asam asetat, kitosan dan nanokitosan A.Penyimpanan pada suhu ruang (27-28°C) dan B. Penyimpanan pada suhu dingin(5°C)	28
Gambar 4.3	Fase-fase pertumbuhan bakteri(Hadiwiyoto, 1993).....	30
Gambar 4.4	Kadar air pada bakso ikan perlakuan asam asetat, kitosan dan nanokitosan A. Penyimpanan pada suhu ruang (27-28°C) dan B. Penyimpanan pada suhu dingin (5°C).....	31
Gambar 4.5	Susut bobot pada bakso ikan perlakuan asam asetat, kitosan dan nanokitosan A. Penyimpanan pada suhu ruang (27-28°C) dan B. Penyimpanan pada suhu dingin (5°C).....	32
Gambar 4.6	Nilai pH pada bakso ikan perlakuan asam asetat, kitosan dan nanokitosan A. Penyimpanan pada suhu ruang (27-28°C) dan B. Penyimpanan pada suhu dingin (5°C).....	35
Gambar 4.7	Nilai uji lipat pada bakso ikan perlakuan asam asetat, kitosan dan nanokitosan A.Penyimpanan pada suhu ruang (27-28°C) dan B. Penyimpanan pada suhu dingin (5°C).....	37
Gambar 4.8	Nilai uji organoleptik pada bakso ikan perlakuan asam asetat, kitosan dan nanokitosan A. Penyimpanan pada suhu ruang (27-28°C) dan B. Penyimpanan pada suhu dingin (5°C).....	39
Gambar 4.9	Struktur dinding sel bakteri gram positif dan gram negative.....	42
Gambar 4.10	Sel Bakteri <i>E.coli</i> (a) yang masih utuh, (b) yang mengalami lisis setelah penambahan larutan nanokitosan 0,06% (Shofiyati, 2017).....	42



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Lembar scoresheet uji hedonik	52
Lampiran 2	Lembar scoresheet uji organoleptic bakso ikan SNI 7229,2014.	53
Lampiran 3	Lembar scoresheet uji lipat	54
Lampiran 4	Perhitungan biaya produksi.....	55
Lampiran 5	Hasil Anova nilai TPC bakso ikan selama penyimpanan.....	56
Lampiran 6	Hasil Anova nilai kadar air bakso ikan selama penyimpanan.....	57
Lampiran 7	Hasil Anova nilai susut bobot bakso ikan selama penyimpanan	58
Lampiran 8	Hasil Anova nilai pH bakso ikan selama penyimpanan.....	59
Lampiran 9	Hasil Anova nilai uji lipat bakso ikan selama penyimpanan.....	60
Lampiran 10	Hasil Anova nilai organoleptik bakso ikan selama penyimpanan	61