

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
DAFTAR NOTASI	xii
ABSTRAK	xiii
ABSTRACT	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1.Latar Belakang	1
1.2.Rumusan Masalah	2
1.3.Tujuan	3
1.4.Manfaat Penelitian	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1. Ikan Bandeng (<i>Chanos chanos</i> sp.).....	4
2.2.Otak-otak Bandeng	4
2.3.Peubahan Warna Otak-otak Bandeng Pada Pemasakan	5
2.4.Kerusakan Mikrobiologis	7
2.5.Sterilisasi Komersial	7
2.6. <i>Clostridium botulinum</i>	8
2.7.Penetrasi Panas	9
2.8.Kinetika reaksi	16
BAB III METODE PENELITIAN	21
3.1.Bahan Penelitian	21
3.2.Alat Penelitian	21
3.3.Waktu dan Tempat Penelitian	21

3.4. Prosedur Penelitian	21
3.4.1. Preparasi Sampel	21
3.4.2. Penetrasi Panas	22
3.4.3. Kinetika Reaksi	22
3.4.4. Pengujian warna pada kinetika reaksi	23
3.5. Analisis Data	24
3.5.1. Penetrasi Panas	24
3.5.2. Analisis Kecukupan Panas	25
3.5.3. Kinetika Reaksi	26
3.6. Rancangan Penelitian	27
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	28
4.1. Penetrasi Panas	28
4.2. Nilai F (Kecukupan Panas) Pada Proses Pemasakan Otak-otak Bandeng	31
4.3. Waktu Pemasakan (B) untuk memenuhi Kecukupan Panas <i>Clostridium botulinum</i>	32
4.4. Perubahan warna otak-otak bandeng selama pemasakan	34
4.5. Kinetika Perubahan Warna	36
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	43
5.1. Kesimpulan	43
5.2. Saran	43
DAFTAR PUSTAKA	45
LAMPIRAN 1 Langkah Kerja Penelitian	48
LAMPIRAN 2 Tabel fh/U vs log g values for the Ball Formula Method.....	50
LAMPIRAN 3 Data Hasil Penelitian	51
LAMPIRAN 4 Cara Perhitungan	55
LAMPIRAN 5 Dokumentasi Penelitian	60