

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
LEMBAR PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
DAFTAR NOTASI.....	xi
ABSTRAK	xii
ABSTRACT	xiii
BAB I: PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang Penelitian	1
1.2. Rumusan Masalah	3
1.3. Tujuan Penelitian	3
1.4. Manfaat Penelitian	3
1.5. Hipotesis.....	4
BAB II: TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1. Ikan Bandeng	5
2.2. Otak-Otak Bandeng.....	6
2.3. Pengaruh Pemasakan terhadap Tekstur.....	8
2.4. Pengaruh Pemasakan terhadap Mikrobial.....	9
2.5. Sterilisasi Komersial dan <i>Clostridium botulinum</i>	10
2.6. Kinetika Reaksi	11
2.6.1. Nilai D dan Z.....	11
2.6.2. Penentuan Nilai Konstanta Reaksi (k).....	13
2.6.3. Pengaruh Suhu Terhadap Nilai k.....	15

2.7. Penetrasi Panas.....	16
2.8. Perhitungan Waktu Proses (B) Metode Stumbo	19
BAB III: METODE PENELITIAN.....	22
3.1. Bahan Penelitian.....	22
3.2. Alat Penelitian.....	22
3.3. Waktu dan Tempat Penelitian	23
3.4. Parameter yang Diamati	23
3.5. Prosedur Penelitian.....	23
3.5.1. Penetrasi Panas	23
3.5.2. Kinetika Perubahan Tekstur	26
3.5.3. Perhitungan Kecukupan Waktu Proses	28
BAB IV: HASIL DAN PEMBAHASAN	29
4.1. Penetrasi Panas Otak-Otak Bandeng.....	29
4.1.1. Nilai f_h dan J_{ch}	31
4.1.2. Nilai f_c dan J_{cc}	32
4.2. Pengaruh Suhu Terhadap Tekstur Selama Pemanasan	33
4.3. Kinetika Perubahan Tekstur.....	37
4.3.1. Penentuan Nilai k	37
4.3.2. Penentuan Nilai E_a dan k_0	39
4.3.3. Penentuan Nilai D	41
4.3.4. Penentuan Nilai Z	42
4.4. Perhitungan Waktu Kecukupan Proses (F) Metode Stumbo	43
4.5. Perbandingan dengan Waktu Kecukupan Sterilisasi <i>C. botulinum</i>	45
4.6. Perhitungan Waktu Proses Pemasakan Otak-Otak Bandeng	46
BAB V: KESIMPULAN DAN SARAN.....	49
5.1. Kesimpulan	49
5.2. Saran.....	49
DAFTAR PUSTAKA.....	50
LAMPIRAN.....	53