



DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
INTISARI	xi
ABSTRACT.....	xii
I. PENDAHULUAN	1
1. Latar Belakang	1
2. Tujuan	3
3. Kegunaan.....	3
II. TINJAUAN PUSTAKA	4
1. Tepung Ikan	4
2. Pencemar dalam Tepung Ikan.....	7
1.2 Sekam	8
2.2 Urea	8
2.3 Garam	9
III. METODE PENELITIAN	10
1. Waktu dan Tempat	10
2. Metode Sampling	10
3. Alat Bahan.....	12
4. Metode Pengamatan	13
4.1 Kadar protein	13
4.2 Kadar air	14
4.3 Kadar abu.....	14
4.4 Kadar lemak.....	14
4.5 Uji serat kasar	15
4.6 Kandungan sekam.....	15
4.7 Kandungan urea	15
4.8 Kadar garam	16
4.9 Uji <i>bulk density</i>	16
5. Analisis Data	16
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	17
1. Deskripsi tepung ikan.....	17
2. Hasil analisis proksimat pada tepung ikan	19
2.1 Hasil uji analisis proksimat	19
2.2 Kadar protein.....	21
2.3 Kadar air	22
2.4 Kadar abu	23



	Halaman
2.5 Kadar lemak	24
2.6 Serat kasar	25
3. Hasil uji pencemar dalam tepung ikan	26
3.1 Hasil uji kadar pencemar	26
3.2 Sekam	27
3.3 Urea	27
3.4 Garam	27
3.5 <i>Bulk density</i>	28
4. Pembahasan	28
V. KESIMPULAN DAN SARAN	35
1. Kesimpulan	35
2. Saran	35
DAFTAR PUSTAKA	36
DAFTAR LAMPIRAN	40



DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1 Kadungan asam amino esensial dalam tepung ikan	4
Tabel 2.2 Standar mutu tepung ikan SNI 01-2715-1996/Rev.92	6
Tabel 2.3 Standar mutu tepung ikan FAO GB/T 19164-2003.....	6
Tabel 3.1 Alat yang digunakan dalam penelitian.....	12
Tabel 3.2 Bahan yang digunakan dalam penelitian	13
Tabel 4.1 Karakteristik sampel tepung ikan	17
Tabel 4.2 Hasil pengujian analisis proksimat	20
Tabel 4.3 Hasil pengujian pencemar dan <i>bulk density</i>	26



DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Contoh tepung ikan	7
Gambar 4.1 Grafik hasil pengujian kadar protein.....	21
Gambar 4.2 Grafik hasil pengujian kadar air.....	22
Gambar 4.3 Grafik hasil pengujian kadar abu	23
Gambar 4.4 Grafik hasil pengujian kadar lemak	24
Gambar 4.5 Grafik hasil pengujian kadar serat kasar	25
Gambar 4.6 Grafik hasil pengujian kadar garam	27



DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Tata laksana analisis proksimat.....	41
Lampiran 2. Cara kerja uji pencemaran pada tepung ikan	45
Lampiran 3. Hasil pengujian analisis proksimat, garam, dan <i>bulk density</i>	47
Lampiran 4. Gambar hasil pegujian sekam	54
Lampiran 5. Gambar hasil pengujian urea.....	57