

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
PERNYATAAN.....	iv
DAFTAR PUBLIKASI.....	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvi
INTISARI.....	xvii
ABSTRACT.....	xix
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Perumusan Masalah.....	4
1.3. Tujuan Penelitian.....	4
1.4. Manfaat Penelitian.....	5
1.5. Kebaharuan penelitian.....	5
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1. Rebon	7
2.2. Fermentasi Udang dan Ikan	9
2.2.1. Prinsip fermentasi udang dan ikan.....	9
2.2.2. Perubahan kimia yang terjadi selama fermentasi udang dan ikan.....	12
2.2.3. Perubahan fisik yang terjadi selama fermentasi udang	16
2.2.4. Perubahan mikrobiologis yang terjadi selama fermentasi udang.....	18
2.2.5. Perubahan sensoris yang terjadi selama fermentasi udang.....	22

2.2.6. Kriteria keberhasilan produk fermentasi udang	26
2.3. <i>Ronto</i> dan Produk Sejenis.....	28
2.4. Daya Simpan Produk Fermentasi Udang dan Ikan.....	31
2.5. Landasan teori.....	34
2.6. Hipotesis.....	36
BAB III. METODE PENELITIAN.....	38
3.1. Bahan.....	38
3.2. Alat.....	38
3.3. Tempat dan Waktu Penelitian.....	39
3.4. Tahapan Penelitian.....	39
3.4.1. Tahap 1. Perubahan sifat sensoris, fisikokimiawi, dan mikrobiologis selama fermentasi <i>ronto</i>	39
3.4.2. Tahap 2. Mengamati perubahan sifat sensoris, fisikokimiawi, dan mikrobiologis selama penyimpanan <i>ronto</i>	42
3.4.3. Rancangan Percobaan selama fermentasi dan penyimpanan <i>ronto</i>	44
3.5. Cara Analisis.....	46
3.5.1. Pengujian sifat sensoris selama fermentasi <i>ronto</i>	46
3.5.2. Pengamatan perubahan sifat fisik selama fermentasi <i>ronto</i>	46
3.5.2.1. Pengujian viskositas <i>ronto</i>	46
3.5.2.2. Penentuan warna sampel.....	47
3.5.3. Pengamatan perubahan sifat dan kimiawi selama fermentasi <i>ronto</i>	47
3.5.3.1. Pengujian kadar pati dan gula reduksi.....	47
3.5.3.2. Penentuan kadar air dan aktivitas air (Aw).	48
3.5.3.3. Pengukuran pH dan total asam.....	48
3.5.3.4. Perhitungan kadar total volatile bases, kadar protein, dan N-terlarut.....	49

3.5.4. Pengamatan perubahan sifat mikrobiologis selama fermentasi <i>ronto</i>	49
3.5.4.1. Perhitungan total bakteri asam laktat.....	49
3.5.4.2. Total bakteri proteolitik.....	50
3.5.4.3. Total yeast dan bakteri amilolitik.....	50
3.5.5. Pengujian sifat sensoris, fisik, kimia, dan mikrobiologis selama penyimpanan <i>ronto</i>	51
3.5.5.1. Pengujian sifat sensoris.....	51
3.5.5.2. Pengujian sifat fisik selama penyimpanan <i>ronto</i>	52
3.5.5.2.1. Pengujian warna dan viskositas...	52
3.5.5.3. Pengujian sifat kimia selama penyimpanan <i>ronto</i>	52
3.5.5.4. Pengujian sifat mikrobiologis selama penyimpanan <i>ronto</i>	52
3.5.5.4.1. Perhitungan totla bakteri.....	52
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	53
4.1. Perubahan sifat sensoris, fisik, kimiawi dan mikrobiologis selama fermentasi <i>ronto</i>	53
4.1.1. Perubahan sifat sensoris <i>ronto</i>	53
4.1.2. Perubahan sifat fisik selama fermentasi <i>ronto</i>	58
4.1.2.1. Warna.....	58
4.1.2.2. Viskositas.....	63
4.1.3. Perubahan sifat kimiawi selama fermentasi <i>ronto</i>	64
4.1.3.1. Perubahan kadar air, kadar pati dan Aw <i>ronto</i> selama fermentasi.....	64
4.1.3.2. Perubahan pH dan keasaman <i>ronto</i> selama fermentasi.....	67

4.1.3.3.	Perubahan nilai total volatile basis (TVB), N-total dan N-terlarut selama fermentasi <i>ronto</i>	71
4.1.3.4.	Perubahan gula reduksi selama fermentasi <i>ronto</i>	74
4.1.4.	Perubahan sifat mikrobiologis selama fermentasi <i>ronto</i>	75
4.2.	Perubahan sifat sensoris, fisik, kimia, dan mikrobiologis <i>ronto</i> selama penyimpanan.....	81
4.2.1.	Perubahan sifat sensoris <i>ronto</i> selama penyimpanan <i>ronto</i>	81
4.2.1.1.	Perubahan warna <i>ronto</i> selama penyimpanan.....	81
4.2.1.2.	Perubahan aroma <i>ronto</i> selama penyimpanan.....	84
4.2.1.3.	Perubahan tekstur <i>ronto</i> selama penyimpanan.....	86
4.2.2.	Perubahan sifat fisik <i>ronto</i> selama penyimpanan <i>ronto</i>	88
4.2.2.1.	Perubahan warna <i>ronto</i> selama penyimpanan.....	88
4.2.2.2.	Perubahan viskositas <i>ronto</i> selama penyimpanan.....	92
4.2.3.	Perubahan sifat kimiawi <i>ronto</i> selama penyimpanan..	94
4.2.3.1.	Perubahan kadar air dan aktivitas air (Aw).	94
4.2.3.2.	Perubahan pH dan total asam.....	96
4.2.3.3.	Perubahan N-terlarut dan total volatile basis (TVB-N)	98
4.2.3.4.	Perubahan kadar pati dan gula reduksi.....	102

4.2.4. Perubahan sifat mikrobiologis <i>ronto</i> selama penyimpanan.....	103
4.2.5. Pembahasan Umum	107
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	113
5.1. Simpulan.....	113
5.2. Saran.....	114
DAFTAR PUSTAKA.....	115
LAMPIRAN.....	131
RINGKASAN	196
SUMMARY	210