

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	ii
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	iii
<b>PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN</b> .....	iv
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	v
<b>DAFTAR ISI</b> .....	vii
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	ix
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	x
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	xi
<b>INTISARI</b> .....	xii
<b>ABSTRACT</b> .....	xiii
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	2
1.3 Tujuan Penelitian .....	2
1.4 Manfaat .....	3
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	4
2.1 Ikan Bandeng .....	4
2.2 Komposisi proksimat ikan .....	4
2.3 Otak-otak Bandeng .....	11
2.4 Sterilisasi .....	12
2.5 Pengemasan Vakum .....	13
2.6 Pengaruh proses terhadap kualitas produk .....	15
2.7 Penurunan kualitas pada otak-otak bandeng .....	19
2.8 Kerusakan kimiawi pada minyak .....	20
2.9 Indikator kerusakan pada minyak dan lemak .....	25
2.10 Penyimpanan dan kerusakan minyak .....	30
2.11 Analisis derajat keasaman (pH) .....	32
2.12 Hipotesis .....	32
<b>BAB II METODE PENELITIAN</b> .....	34
3.1 Bahan .....	34
3.2 Alat .....	34

3.3	Waktu dan tempat.....	34
3.4	Prosedur penelitian .....	35
3.4.1	Bagan alur penelitian.....	35
3.4.2	Sterilisasi .....	35
3.4.3	Rancangan Percobaan .....	36
3.4.4	Ekstraksi minyak .....	36
3.4.5	Analisis kimia .....	37
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>		<b>40</b>
4.1	Karakterisasi otak-otak bandeng .....	40
4.2	Penyimpanan pada suhu 20 °C .....	41
4.3	Penyimpanan pada suhu 30 °C .....	46
4.4	Penyimpanan pada suhu 40 °C .....	49
4.5	Penyimpanan pada suhu 50 °C .....	51
4.6	Penyimpanan pada suhu 60 °C .....	53
4.7	Nilai pH otak-otak bandeng pada tiap suhu penyimpanan.....	57
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>		<b>59</b>
5.1	Kesimpulan.....	59
5.2	Saran .....	60
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>		<b>61</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>		<b>66</b>