



DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGAJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
LEMBAR PERNYATAAN	iv
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	2
3. Manfaat	2
II. TINJAUAN PUSTAKA	3
1. Kakap Merah (<i>Lutjanus</i> sp.)	3
2. Kulit Ikan	4
3. Bahan Penyamak	5
3.1. Mimoso	5
3.2. Formalin	6
4. Proses Penyamakan	7
5. Standar Mutu Kulit Tersamak	8
III. METODE	11
1. Alat dan Bahan	11
1.1. Alat	11
1.2. Bahan	11
2. Tata Laksana	12
3. Parameter Mutu Fisik Kulit Ikan Kakap Merah Tersamak	13
3.1. Parameter Fisik	13
3.2. Parameter Kimia	13
4. Rancangan Penelitian	14
5. Analisis Data	14
IV. PEMBAHASAN	15
1. Parameter Fisik	15
1.1. Kekuatan Tarik	15
1.2. Kemuluran	17
1.3. Kekuatan Sobek	18
1.4. Kelemasan	20
1.5. Suhu Kerut	21
2. Parameter Kimia	22
2.1. Kadar Air	22



2.2. Kadar Minyak/ Lemak	24
3. Pembahasan Umum.....	25
V. KESIMPULAN DAN SARAN	27
1. Kesimpulan	27
2. Saran.....	27
DAFTAR PUSTAKA	28
LAMPIRAN	31