

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN PENGESAHAN	i
HALAMAN PERNYATAAN.....	ii
HALAMAN MOTTO DAN PERSEMBAHAN	iii
PRAKATA	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
INTISARI	xiii
ABSTRACT	xiv
BAB I PENDAHULUAN	
I.1 Latar Belakang	1
I.2 Kebaruan Penelitian	7
I.3 Tujuan Penelitian	7
I.4 Manfaat penelitian.....	8
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Tempurung Kelapa.....	9
2.1.1 Selulosa	9
2.1.2 Hemiselulosa.....	10
2.1.3 Lignin	12
2.2 Asap Cair	14
2.2.1 Pengertian asap cair	14
2.2.2 Komposisi asap cair tempurung kelapa	15
2.2.3 Sifat fungsional asap cair	19
2.2.4 Aplikasi asap cair dalam pengawetan ikan	22
2.3 Komposisi kimia ikan.....	25
2.4 Mekanisme pembusukan ikan	27
BAB III LANDASAN TEORI, HIPOTESIS dan RANCANGAN PENELITIAN	
3.1 Landasan Teori.....	29
3.1.1 Perubahan biokimia daging ikan post mortem.....	29
3.1.2 Trimetilamin.....	32
3.1.3 Pertumbuhan trimetilamin (TMA)	32
3.1.4 Komponen senyawa aktif dalam asap cair	36
3.1.5 Mekanisme pengawetan ikan kakap putih (<i>L calcarifer</i>) dengan asap cair tempurung kelapa.....	41
3.1.6 Konsentrasi asap cair tempurung kelapa.....	43
3.1.7 Lama perendaman	44
3.1.8 Kinetika kimia.....	44

3.2 Hipotesis	48
3.3 Rancangan Penelitian	50

BAB IV METODE PENELITIAN

4.1 Bahan dan alat penelitian	53
4.1.1 Bahan penelitian	53
4.1.2 Alat penelitian	53
4.2 Cara penelitian	54
4.2.1 Analisis komponen kimia asap cair tempurung kelapa (redistilasi)	54
4.2.2 Analisis komposisi kimia sampel ikan kakap putih (<i>L calcarifer</i>)	54
a Analisis kadar air	54
b Analisis kadar protein	55
c Analisis kadar lemak	55
4.2.3 Penentuan konsentrasi asap cair	56
4.2.4 Penentuan lama perendaman	56
4.2.5 Preparasi sampel ikan kakap putih (<i>L calcarifer</i>).....	57
4.2.6 Analisis konsentrasi trimetilamin (TMA).....	58
4.2.7 Pengukuran nilai pH sampel ikan kakap putih (<i>L calcarifer</i>)	60
4.2.8 Analisis struktur mikro sampel ikan kakap putih (<i>L calcarifer</i>)	60

BAB V HASIL dan PEMBAHASAN

5.1 Hasil analisis komponen senyawa dalam asap cair tempurung kelapa dengan GC-MS	62
5.1.1 Komponen senyawa dalam asap cair tempurung kelapa	63
5.2 Hasil penentuan konsentrasi asap cair dan lama perendaman.....	75
5.3 Hasil analisis nilai pH sampel ikan kakap putih (<i>L calcarifer</i>)	80
5.4 Hasil analisis konsentrasi trimetilamin (TMA) sampel ikan kakap putih (<i>L calcarifer</i>).....	84
5.5 Hasil analisis struktur mikro sampel ikan kakap putih (<i>L calcarifer</i>)	88
5.6 Perbandingan hasil analisis sampel ikan kakap putih (<i>L calcarifer</i>) tanpa dan yang direndam asap cair tempurung kelapa	90
5.7 Model kinetika TMA sampel ikan kakap putih (<i>L calcarifer</i>) selama penyimpanan.....	91



BAB VI KESIMPULAN dan SARAN

6.1 Kesimpulan	100
6.2 Saran	101

DAFTAR PUSTAKA	102
-----------------------------	------------

LAMPIRAN	114
-----------------------	------------