

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR 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	3
II. TINJAUAN PUSTAKA	4
1. Ikan Nila Hitam	4
2. Kulit Ikan	5
3. Proses penyamakan.....	7
4. Bahan Penyamak Mimosa	11
5. Bahan Penyamak Formalin.....	13
6. Standar Kulit Tersamak	15
III. METODE PENELITIAN	17
1. Alat dan Bahan.....	17
2. Tata Laksana penelitian	17
3. Parameter Uji	18
4. Rancangan Percobaan	18
5. Analisis Data.....	19
IV. PEMBAHASAN.....	20
4.1 Parameter Fisik.....	20
4.1.1 Kekuatan Tarik (N/cm ²).....	20
4.1.2 Kemuluran (%)	22
4.1.3 Kekuatan Sobek (N/cm).....	24
4.1.4 Kelemasan (mm).....	25
4.1.5 Suhu Kerut (°C)	26
4.2 Parameter Kimia.....	28
4.2.1 Kadar Lemak/ Minyak (%)	28
4.2.2 Kadar Air (%)	29
4.3 Pembahasan Umum.....	31
V. KESIMPULAN DAN SARAN	33
5.1 Kesimpulan	33
5.2 Saran.....	33
DAFTAR PUSTAKA	34



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

**PENGARUH KONSENTRASI CAMPURAN PENYAMAK NABATI DAN FORMALIN TERHADAP MUTU
KULIT NILA HITAM TERSAMAK**

SRI NINGSIH , Dr. Ir. Latif Sahubawa, M.Si; Prof. Dr. Ir. Ustadi, M.P

Universitas Gadjah Mada, 2016 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

LAMPIRAN..... 36