

## DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL .....	i
HALAMAN PENGANTAR .....	ii
HALAMAN PENGESAHAN .....	iii
LEMBAR PERNYATAAN.....	iv
KATA PENGANTAR .....	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
Intisari .....	xi
<i>Abstract</i> .....	xii
I. PENDAHULUAN .....	1
1. Latar Belakang .....	1
2. Tujuan.....	3
3. Manfaat.....	3
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	4
1. Ikan Nila ( <i>Oreochromis niloticus</i> ) .....	4
2. Kulit Segar.....	6
3. Kulit Tersamak .....	7
4. Penyamakan.....	7
5. Bahan Penyamak .....	9
6. Syarat Mutu Kulit Tersamak .....	12
III. METODE PENELITIAN .....	15
1. Waktu dan Tempat .....	15
2. Alat dan Bahan .....	15
2.1 Alat .....	15
2.2 Bahan .....	16
3. Tata Laksana Penelitian.....	17
4. Parameter Uji.....	22
5. Desain Penelitian .....	24
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN .....	26
1. Parameter Mutu Fisik .....	26
a. Kekuatan Tarik .....	26
b. Kemuluran .....	28
c. Kekuatan Sobek.....	30
d. Kelemasan .....	31
e. Suhu Kerut.....	33
2. Parameter Mutu Kimia .....	34
a. Kadar Air .....	34
b. Kadar Minyak/Lemak.....	36

3. Pembahasan Umum.....	37
V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	40
1. Kesimpulan.....	40
2. Saran.....	40
DAFTAR PUSTAKA .....	41
LAMPIRAN.....	46