

DAFTAR ISI

| | Halaman |
|---|---------|
| KATA PENGANTAR..... | v |
| DAFTAR ISI..... | vi |
| DAFTAR TABEL..... | viii |
| DAFTAR GAMBAR..... | ix |
| DAFTAR LAMPIRAN..... | x |
| INTISARI | xi |
| <i>ABSTRACT</i> | xii |
| I. PENDAHULUAN | |
| A. Latar Belakang..... | 1 |
| B. Tujuan | 2 |
| C. Manfaat | 2 |
| II. TINJAUAN PUSTAKA | |
| A. Nila Merah | 3 |
| B. Senyawa Antibakteri dari Rumput Laut | 5 |
| C. <i>Turbinaria conoides</i> | 6 |
| D. <i>Screening</i> Fitokimia..... | 7 |
| III. METODE PENELITIAN | |
| A. Bahan dan Alat Penelitian | 9 |
| B. Tahapan Penelitian..... | 10 |
| C. Pengujian Daya Simpan Filet Nila Merah | 15 |
| D. Analisis Data..... | 16 |
| IV. HASIL DAN PEMBAHASAN | |
| A. Aktivitas Antibakteri Ekstrak <i>T. conoides</i> | 17 |
| B. <i>Total Plate Count</i> (TPC)..... | 18 |
| C. <i>Total Volatile Bases</i> (TVB) | 20 |
| D. pH | 22 |
| E. Skoring..... | 23 |
| F. Fitokimia..... | 27 |
| G. Pembahasan Umum | 28 |



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

**PENGARUH KONSENTRASI EKSTRAK ETANOL *Turbinaria conoides* (J. Agardh) Kuetzing
TERHADAP DAYA SIMPAN
FILET NILA MERAH PADA SUHU DINGIN**

IMAM ARDHA PERDANA, Dr. Sc. Amir Husni, S.Pi., M.P. ; Dr. Ir. Latif Sahubawa, M.Si.

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

V. KESIMPULAN DAN SARAN

| | |
|---------------------|----|
| A. Kesimpulan | 30 |
| B. Saran | 30 |

| | |
|----------------------|----|
| DAFTAR PUSTAKA | 31 |
|----------------------|----|

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

| | Halaman |
|---|---------|
| Tabel 2.1 Persyaratan mutu dan keamanan pangan filet nila beku..... | 4 |
| Tabel 2.2 Komposisi kimia filet nila merah | 4 |
| Tabel 3.1 Spesifikasi bahan penelitian | 9 |
| Tabel 3.2 Spesifikasi alat penelitian | 10 |
| Tabel 4.1 Diameter zona hambat dan MIC ekstrak <i>T. conoides</i> terhadap <i>S. aureus</i> dan <i>P. aeruginosa</i> | 17 |
| Tabel 4.2 Hasil uji fitokimia ekstrak <i>T. conoides</i> | 27 |

DAFTAR GAMBAR

| | Halaman |
|--|---------|
| Gambar 2.1 Nila Merah | 3 |
| Gambar 2.2 <i>Turbinaria conoides</i> dari Pantai Krakal Gunungkidul DIY | 6 |
| Gambar 3.1 Diagram alir pengujian MIC | 13 |
| Gambar 3.2 Diagram alir pengaruh daya simpan filet nila merah..... | 14 |
| Gambar 4.1 Grafik nilai <i>Total Plate Count</i> (TPC) | 19 |
| Gambar 4.2 Grafik nilai <i>Total Volatile Bases</i> (TVB)..... | 20 |
| Gambar 4.3 Grafik nilai pH | 22 |
| Gambar 4.4 Grafik skor kenampakan | 24 |
| Gambar 4.5 Grafik skor bau | 25 |
| Gambar 4.6 Grafik skor tekstur | 26 |

DAFTAR LAMPIRAN

| | Halaman |
|---|---------|
| Lampiran 1 Hasil pengujian analisis varian (ANOVA) dan DMRT | 36 |
| Lampiran 2 Hasil analisis regresi..... | 42 |
| Lampiran 3 Prosedur pengujian filet nila merah | 43 |
| Lampiran 4 Gambar-gambar penelitian..... | 48 |