

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGAJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
DAFTAR NOTASI	xv
<i>INTISARI</i>	xvi
<i>ABSTRACT</i>	xvii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tujuan Penelitian	3
1.3. Manfaat Penelitian	3
1.4. Batasan Masalah	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1. Ikan Lea (<i>Ilisha megaloptera</i>).....	5
2.2. Ikan Asin	7
2.3. Penggaraman.....	10
2.4. Pengeringan.....	14
2.5. Parameter Pengeringan Ikan	24
2.6. Pencegahan Kerusakan Produk Ikan Asin Kering	26
2.7. Pemanfaatan Biomassa Untuk Pengeringan	27
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	29
3.1. Landasan Teori.....	29

3.1.1. Kadar Air	29
3.1.2. Laju Pengerinan.....	30
3.1.3. Koefisien Perpindahan Panas Konveksi (h)	34
3.1.4. Uji Kadar Garam	36
3.1.5. Uji Kadar Abu Tidak Larut Asam.....	37
3.1.6. Uji <i>Total Plate Count</i> (TPC).....	37
3.1.7. Pengaruh Pengerinan Terhadap Warna Ikan Asin	38
3.1.8. Analisa Statistik.....	39
3.2. Pelaksanaan Penelitian.....	39
3.2.1. Tempat dan Waktu Penelitian	39
3.2.1. Alat dan Bahan	40
3.2.2.1. Alat.....	40
3.2.2.2. Bahan	46
3.3. Prosedur Penelitian	46
3.3.1. Variasi Yang Dilakukan	46
3.2.1. Pengambilan Data	47
3.4. Analisa Data.....	49
3.5. Diagram Alir Penelitian	51
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	52
4.1. Distribusi Suhu Udara dalam Ruang Pengerinan	52
4.2. Distribusi Suhu Bahan Dalam Ruang Pengerinan	57
4.3. Distribusi Kelembaban Relatif (RH) dalam Ruang Pengerinan	61
4.4. Nilai Koefisien Perpindahan Panas Konveksi	66
4.5. Perubahan Kadar Air Bahan Selama Proses Pengerinan	69
4.6. Laju Pengerinan	75
4.7. Kadar Air Prediksi	80
4.8. Pengaruh Pengerinan Terhadap Warna Ikan Asin	82
4.9. Hasil Uji Kadar Garam	85
4.10. Hasil Uji Kadar Abu Tidak Larut Asam	86
4.11. Hasil Uji <i>Total Plate Count</i> (TPC)	87
4.12. Pembahasan Umum	87

BAB V PENUTUP	88
5.1. Kesimpulan	88
5.2. Saran	89
DAFTAR PUSTAKA	91
LAMPIRAN	96