

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iii
PRAKATA.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
ABSTRAK.....	xii
<i>ABSTRACT</i>	xiii
BAB I: PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang.....	1
B. Permasalahan.....	3
C. Tujuan Penelitian.....	3
D. Manfaat Penelitian.....	4
BAB II: TINJAUAN PUSTAKA	
A. Ikan Kayu.....	5
B. Prinsip Dasar Pengolahan Ikan.....	7
C. Kapang.....	9
D. <i>Aspergillus</i>	10
E. Kitosan.....	13
F. Antifungi.....	18
BAB III: LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	
A. Landasan Teori.....	19
B. Hipotesis.....	21
BAB IV: METODE PENELITIAN	
A. Waktu dan Tempat Penelitian.....	22
B. Bahan.....	22

C. Alat.....	23
D. Rancangan Penelitian.....	24
E. Cara Penelitian.....	25
1. Isolasi kapang dari ikan kayu.....	25
2. Ekstraksi kitosan dari kulit udang.....	26
3. Uji aktivitas antifungi kitosan terhadap kapang (<i>Aspergillus</i>).....	29
4. Uji daya simpan ikan kayu.....	31
F. Analisis Data.....	32
BAB V: HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
A. Populasi Kapang Kontaminan pada Ikan Kayu.....	34
B. Kitosan dari Kulit Udang.....	42
C. Aktivitas Antifungi Kitosan Terhadap Kapang pada Ikan Kayu.....	47
D. Kualitas Ikan Kayu yang Dilapisi Kitosan.....	54
BAB VI: SIMPULAN DAN SARAN	
A. Simpulan.....	69
B. Saran.....	69
RINGKASAN	70
SUMMARY	77
DAFTAR PUSTAKA	81
LAMPIRAN	90

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Standar mutu kitosan.....	15
2. Kadar air ikan kayu.....	34
3. Karakteristik makroskopis dan mikroskopis isolat JIK-1.....	35
4. Karakteristik makroskopis dan mikroskopis isolat JIK-2.....	37
5. Karakteristik makroskopis dan mikroskopis isolat JIK-3.....	39
6. Karakteristik makroskopis dan mikroskopis isolat JIK-4.....	40
7. Ekstraksi kulit udang menjadi kitosan.....	42
8. Karakterisasi kitosan dari kulit udang.....	44
9. Diameter zona hambat kitosan terhadap spesies kapang.....	47
10. Nilai organoleptik warna ikan kayu selama penyimpanan.....	56
11. Nilai organoleptik tekstur ikan kayu selama penyimpanan.....	57
12. Nilai organoleptik aroma ikan kayu selama penyimpanan.....	59
13. Nilai organoleptik rasa ikan kayu selama penyimpanan.....	61
14. Populasi kapang pada ikan kayu selama penyimpanan.....	63
15. Karakteristik makroskopis dan mikroskopis isolat JIKK.....	65

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Ikan kayu yang dilapisi tepung terigu sebagai produk olahan ikan tongkol.....	5
2. Morfologi seluler <i>Aspergillus</i>	12
3. Struktur kimia kitosan.....	13
4. Reaksi pembentukan kitosan dari kitin	14
5. Rancangan penelitian.....	24
6. Pengujian daya antifungi kitosan terhadap <i>Aspergillus</i> sp.	30
7. Morfologi koloni isolat <i>A. flavus</i> (JIK-1).....	36
8. Morfologi koloni isolat <i>A. fumigatus</i> (JIK-2).....	48
9. Morfologi koloni isolat <i>A. ochraceus</i> (JIK-3).....	39
10. Morfologi koloni isolat <i>A. niger</i> (JIK-4).....	41
11. Degradasi warna kulit udang selama proses pembuatan kitosan.....	43
12. Diameter zona hambat kitosan terhadap spesies kapang.....	48
13. Aktivitas antifungi kitosan terhadap kapang pada kultur agar.....	49
14. Warna ikan kayu selama penyimpanan (berdasarkan nilai organoleptik)	56
15. Tekstur ikan kayu selama penyimpanan (berdasarkan nilai organoleptik).....	57
16. Aroma ikan kayu selama penyimpanan (berdasarkan nilai organoleptik).....	59
17. Rasa ikan kayu selama penyimpanan (berdasarkan nilai organoleptik)	61
18. Populasi kapang pada ikan kayu selama penyimpanan.....	65
19. Morfologi koloni isolat <i>Fusarium</i> sp. (JIKK)	65

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Populasi kapang pada ikan kayu	88
2. Hasil analisis kadar air kitosan.....	89
3. Hasil analisis kadar abu dan kadar nitrogen kitosan.....	90
4. Hasil analisis derajat deasetilasi kitosan.....	91
5. Hasil analisis rendemen kitosan.....	92
6. Uji Anava diameter zona hambat kitosan terhadap kapang.....	93
7. Borang penilaian organoleptik ikan kayu.....	95
8. Data hasil organoleptik ikan kayu selama penyimpanan	96
9. Uji Anava organoleptik ikan kayu selama penyimpanan	100
10. Populasi kapang pada ikan kayu selama penyimpanan.....	112