

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
INTISARI	xi
ABSTRACT	xii
1. BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Perumusan Masalah	5
C. Tujuan Penelitian	5
D. Manfaat Penelitian	5
E. Keaslian Penelitian	6
2. BAB II TINJAUAN PUSTAKA	10
A. Telaah Pustaka	10
1. Kerusakan Mikrobiologis	10
2. Pembusukan pada Ikan.....	11
3. Penilaian Kualitas Ikan Segar.....	13
4. Bahan Pengawet	14
5. Ikan Bandeng	16
6. Tanaman Kersen.....	17
7. Aktivitas Antimikrobia Ekstrak Daun Kersen	18
8. Metode Ekstraksi.....	21
9. Perhitungan Total Bakteri	22
10. Daya Terima Ikan Segar.....	22
B. Kerangka Teori	25
C. Kerangka Konsep	26
D. Hipotesis.....	26
3. BAB III METODE PENELITIAN	27
A. Jenis dan Rancangan Penelitian.....	27
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	28
C. Alat dan Bahan Penelitian.....	28
D. Variabel Penelitian	30
E. Definisi Operasional.....	30
F. Manajemen dan Analisis Data.....	32
G. Etika Penelitian	32
H. Jalannya Penelitian.....	32
I. Keterbatasan Penelitian.....	36
4. BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	38
A. Hasil	38
1. Pembuatan Ekstrak Daun Kersen	38
2. Jumlah Bakteri Ikan Bandeng	39
3. Mutu Fisik Ikan Bandeng.....	41
4. Karakteristik Sensoris Ikan Bandeng.....	42

B. Pembahasan	44
1. Pembuatan Ekstrak Daun Kersen	44
2. Pengaruh Perendaman Ekstrak Daun Kersen terhadap Jumlah Bakteri Ikan Bandeng	46
3. Pengaruh Perendaman Ekstrak Daun Kersen terhadap Mutu Fisik Ikan Bandeng.....	51
4. Pengaruh Perendaman Ekstrak Daun Kersen terhadap Karakteristik Sensoris Ikan Bandeng.....	53
5. BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	55
A. Kesimpulan.....	55
B. Saran.....	55
DAFTAR PUSTAKA.....	56
LAMPIRAN	64