

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGANTAR	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
Intisari	xi
<i>Abstract</i>	xii
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
1. Latar Belakang.....	1
2. Tujuan.....	2
3. Manfaat.....	3
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	4
1. Ikan Lencam (<i>Lethrinus lentjan</i>)	4
2. Kulit Ikan Lencam	5
3. Penyamakan Kulit Ikan	5
4. Bahan Penyamak	7
5. Standar Mutu Kulit Tersamak	10
BAB III. METODE PENELITIAN	12
1. Alat.....	12
2. Bahan	12
3. Tata Laksana Penelitian.....	12
4. Parameter Mutu Kulit Ikan Tersamak	19
5. Desain Penelitian	21
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	23
1. Kekuatan Tarik (N/cm ²)	23
2. Kemuluran (%)	24
3. Kekuatan Sobek (N/cm)	26
4. Kelemasan (mm).....	27
5. Suhu Kerut (°C)	29
6. Kadar Air (%)	30
7. Kadar Minyak (%).....	32
8. Pembahasan Umum	33
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN	36
DAFTAR PUSTAKA	37
LAMPIRAN.....	41

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1 Standar mutu kulit ikan dan sejenisnya sebagai bahan baku produk kulit komersial	11
Tabel 3.1 Proses penyamakan kulit ikan lecam	14

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Ikan lencam	4
Gambar 2.2 Struktur histologi kulit ikan	5
Gambar 2.4 Reaksi glutaralehid (GTA) dengan kolagen kulit	8
Gambar 2.5 Struktur hipotetik kulit samak nabati	10
Gambar 3.1 Diagram alir proses penyamakan kulit ikan lencam	13
Gambar 4.1 Rerata nilai kekuatan tarik sampel kulit ikan lencam tersamak.....	24
Gambar 4.2 Rerata nilai kemuluran sampel kulit ikan lencam tersamak	25
Gambar 4.3 Rerata nilai kekuatan sobek sampel kulit ikan lencam tersamak.....	26
Gambar 4.4 Rerata nilai kelemasan sampel kulit ikan lencam tersamak.....	28
Gambar 4.5 Rerata nilai suhu kerut sampel kulit ikan lencam tersamak.....	29
Gambar 4.6 Rerata nilai kadar air sampel kulit ikan lencam tersamak	31
Gambar 4.7 Rerata nilai kadar minyak sampel kulit ikan lencam tersamak.....	33

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Analisis statistik mutu kulit ikan lencamp tersamak glutaraldehida dan mimosa	42
Lampiran 2a.Tahapan pra penyamakan kulit ikan Lencam	46
Lampiran 2b.Tahapan penyamakan dan penyamakan ulang	48
Lampiran 2c.Tahapan <i>finishing</i>	49