

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
INTISARI	v
ABSTRACT	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	2
Manfaat Penelitian	2
TINJAUAN PUSTAKA	3
Kulit Ikan Nila.....	3
Struktur Kulit Ikan	3
Penyamakan Kulit.....	4
Bahan Penyamak	4
Syntan	4
Mimosa.....	5
Bahan Peminyakan.....	5
Minyak kelapa sawit	5
Tahap Penyamakan.....	6
<i>Washing</i>	6
<i>Soaking</i>	7
<i>Liming and Unhairing</i>	7
<i>Deliming</i>	7
<i>Bating</i>	8
<i>Degreasing</i>	8
<i>Pickling</i>	8
<i>Tanning</i>	9
<i>Netralization</i>	9
<i>Retanning</i>	9
<i>Dyeing</i>	10
<i>Fat Liquoring</i>	10
<i>Fixate</i>	10
Uji Kualitas Fisik Kulit	10
Kekuatan tarik	10
Kemuluran	11
Suhu kerut.....	12
Uji Kualitas Kimia Kulit.....	13

Kadar lemak	13
Kadar air.....	13
LANDASANTEORI DAN HIPOTESIS	15
Landasan Teori.....	15
Hipotesis.....	16
MATERI DAN METODE	17
Materi.....	17
Alat	17
Bahan	17
Metode.....	17
Proses penyamakan kulit ikan nila	17
Uji kualitas fisik kulit samak	17
Uji kualitas kimia kulit samak.....	19
Analisis Data.....	19
Jadwal Penelitian.....	19
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	20
Kualitas Fisik Kulit.....	20
Kekuatan Tarik	20
Kemuluran	23
Suhu Kerut	25
Kualitas Kimia Kulit.....	27
Kadar Lemak.....	27
Kadar Air	29
KESIMPULAN DAN SARAN.....	31
KESIMPULAN	31
SARAN	31
DAFTAR PUSTAKA.....	32
LAMPIRAN.....	36