

## DAFTAR ISI

<b>LEMBAR PENGESAHAN</b> .....	<b>i</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI</b> .....	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS</b> .....	<b>iii</b>
<b>ABSTRAK</b> .....	<b>iv</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>v</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>vi</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>vii</b>
<b>DARFTAR GAMBAR</b> .....	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>xi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>xii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	4
1.3 Tujuan Penelitian .....	4
1.4 Manfaat Penelitian .....	4
1.5 Batasan Penelitian .....	4
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>7</b>
2.1 Ikan Layang.....	7
2.2 Ikan Asin .....	8
2.3 Penggaraman Ikan.....	9
2.4 Metode Penggaraman.....	10
2.4.1 Jenis dan Fungsi Garam .....	13
2.4.2 Faktor yang Mempengaruhi Penetrasi Garam .....	15
2.4.3 Pengeringan.....	15
2.4.4 Kerusakan Pada Ikan Asin Kering .....	19
2.5 Mutu .....	22
2.6 Uji Mikroba.....	24
2.6.1 Faktor Pertumbuhan Mikroba .....	25
2.6.2 Analisis Mikrobiologi Pangan .....	28

2.7 Uji Organoleptik.....	30
2.7.1 Uji Kesukaan.....	31
2.8 Penelitian Kualitas Ikan Asin.....	32
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....</b>	<b>35</b>
3.1 Alat dan Bahan.....	35
3.2 Waktu dan Tempat Penelitian.....	35
3.3 Metode Penelitian.....	35
3.4 Rancang <i>Flowchart</i> Penelitian.....	37
3.5 Diagram Alir Penelitian Proses Pengeringan.....	38
3.6 Alat Pengeringan Ikan Asin Tenaga Surya.....	39
3.6.1 Alat Pengeringan Ikan Asin Tradisional.....	40
3.7 Analisis Penelitian.....	41
3.7.1. Analisis Kadar Air.....	41
3.7.2. Uji Mikrobiologi.....	42
3.7.3. Uji Organoleptik.....	43
3.7.4 Uji Rangkings Hedonik.....	43
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>45</b>
4.1 Eksperimen Pengeringan Ikan.....	45
4.2 Proses Pengeringan Ikan.....	46
4.3 Pengujian Kualitas Ikan.....	47
4.3.1. Kadar Air.....	48
4.3.2. Total Bakteri (ALT) Dan Total Kapang Khamir (AKK).....	50
4.4 Uji Organoleptik.....	53
A. Ikan Asin Kering.....	53
B. Ikan Asin Goreng.....	54
4.5 Uji Sensori Ikan Rencek Asin Kering.....	55
4.5.1. Kenampakan.....	55
4.5.2. Aroma.....	57
4.5.3. Rasa.....	59
4.5.4. Tekstur.....	61
4.5.5. Jamur.....	63

4.6 Uji Sensori Ikan Rencek Asin Goreng.....	64
4.6.1. Kenampakan .....	64
4.6.2. Aroma .....	66
4.6.3. Rasa.....	68
4.6.4. Tekstur .....	70
4.6.5. Overall.....	73
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>75</b>
5.1 Kesimpulan .....	75
5.2 Saran.....	75
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>77</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>83</b>
<b>BIODATA PENULIS.....</b>	<b>103</b>

