

## DAFTAR ISI

PERSYARATAN KEASLIAN TULISAN.....	iii
LEMBAR PERSETUJUAN.....	iv
LEMBAR PENGESAHAN .....	v
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI .....	viii
DAFTAR GAMBAR .....	x
DAFTAR TABEL.....	xi
ABSTRAK .....	xii
ABSTRAK .....	xiii
BAB I PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan .....	3
1.3.1 Tujuan Umum.....	3
1.3.2 Tujuan Khusus .....	3
1.4 Manfaat.....	3
1.4.1 Manfaat Penelitian.....	3
1.4.2 Manfaat Praktis.....	3
1.4 Kerangka Konsep .....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....	5
2.1 Ikan .....	5
2.2 Ikan Lemuru .....	7
2.3 Ikan Kaleng.....	8
2.3.1 Bahan Baku .....	9
2.3.2 Bahan Media.....	9
2.4 Pengamatan Mutu Ikan Kaleng .....	10
2.4.1 Suhu Bahan Baku .....	10
2.4.2 Formalin .....	10
2.4.3 Kadar Histamin.....	11
2.4.4 Viskositas.....	12
2.4.5 Brix .....	13
2.4.6 Kadar Garam .....	14
2.4.7 pH .....	15
2.4.8 Bobot Tuntas.....	16
2.4.9 Organoleptik .....	16
BAB III METODE PENELITIAN.....	18
3.1 Jenis Penelitian .....	18

3.2	Waktu dan Tempat Penelitian .....	18
3.3	Bahan dan Alat.....	18
3.3.1	Bahan.....	18
3.3.2	Alat .....	18
3.4	Variabel Penelitian .....	18
3.4.1	Variabel Bebas .....	18
3.4.2	Variabel Terikat.....	18
3.5	Definisi Operasional Variabel.....	19
3.6	Metode Penelitian.....	19
3.6.1	Bahan Baku Ikan Segar .....	19
3.6.2	Media Saus Tomat .....	22
3.6.3	Produk Akhir .....	24
BAB IV HASIL & PEMBAHASAN .....		27
4.1	Pengamatan Mutu Bahan Baku Ikan Segar .....	27
4.1.1	Pengukuran Suhu.....	27
4.1.2	Pengujian Formalin .....	27
4.1.3	Pengujian Histamin .....	28
4.2	Pengamatan Mutu Media Saus tomat .....	29
4.2.1	Pengujian Viskositas.....	29
4.2.2	Pengujian Brix .....	29
4.2.3	Pengujian Kadar Garam .....	30
4.2.4	Pengujian pH .....	31
4.3	Pengamatan Mutu Produk Akhir .....	31
4.3.1	Perhitungan Bobot Tuntas .....	31
4.3.2	Pengujian Organoleptik .....	32
4.3.3	Pengujian Histamin .....	32
BAB V PENUTUP.....		34
5.1	Kesimpulan .....	34
5.2	Saran.....	34
DAFTAR PUSTAKA .....		35
LAMPIRAN.....		38

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar 1.</b> Ikan Lemuru.....	7
<b>Gambar 2.</b> Hasil pengamatan formalin.....	28
<b>Gambar 3.</b> Hasil pengamatan brix .....	30
<b>Gambar 4.</b> Hasil pengujian kadar garam .....	30
<b>Gambar 5.</b> Hasil pengujian pH .....	31

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel 1.</b> Definisi Operasional Variabel.....	19
<b>Tabel 2.</b> Hasil pengamatan suhu.....	27
<b>Tabel 3.</b> Hasil pengujian histamin .....	28
<b>Tabel 4.</b> Hasil pengujian viskositas .....	29
<b>Tabel 5.</b> Hasil pengamatan bobot tuntas.....	31
<b>Tabel 6.</b> Hasil pengujian sensori.....	32
<b>Tabel 7.</b> Hasil pengujian histamin .....	32