

DAFTAR ISI

	<u>Halaman</u>
BIODATA.....	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR LAMPIRAN.....	vii
ABSTRAK	viii
I. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Tujuan Penelitian	5
1.3 Manfaat Penelitian	5
1.4 Hipotesis	5
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 Ikan Nila (<i>Oreochromis niloticus</i>).....	6
2.2 Kerusakan Pada Ikan	7
2.3 Pengasapan Ikan	11
2.4 Tempurung Kelapa	14
2.5 Tongkol Jagung	15
2.6 Batang Bambu	16
2.7 Kayu Kulit Manis	18
2.8 Kulit Batang Sagu.....	19
2.9 Asap Cair	21

III. BAHAN DAN METODE	27
3.1 Waktu dan Tempat.....	27
3.2 Bahan dan Alat	27
3.3 Metode Penelitian	28
3.4 Pelaksanaan Penelitian.....	29
3.5 Pengamatan.....	31
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	39
4.1 Produk Proses pirolisis.....	39
4.2 Komponen Hasil Proses Pemurnian asap Cair (Destilasi)	40
4.3 Ikan Asap	41
V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	51
5.1 Kesimpulan	51
5.2 Saran.....	51

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

<u>Tabel</u>	<u>Halaman</u>
1. Ciri – Ciri Ikan Segar dan Ikan Busuk.....	8
2. Komposisi Kimia Tempurung Kelapa	14
3. Komposisi Kimia Tongkol Jagung	16
4. Persentase Komponen Tiap Bahan Dasar yang Diperoleh Setelah Proses Pirólisis.....	41
5. Persentase Komponen Hasil Pemurnian Asap Cair (Destilasi)	40
6. Persentase Kadar Fenol Total Ikan Nila Asap	41
7. Hasil Uji Organoleptik terhadap Rasa Ikan Nila Asap	43
8. Hasil Uji Organoleptik terhadap Aroma Ikan Nila Asap.....	44
9. Hasil Uji Organoleptik terhadap Warna Ikan Nila Asap	45
10. Hasil Persentase Tingkat Kesukaan terhadap Rasa, Aroma, dan Warna Ikan Nila Asap	46
11. Luas Radar Uji Organoleptik Ikan Nila Asap.....	48
12. Komposisi Analisis Kimia Ikan Nila Asap yang Disukai.....	48

DAFTAR GAMBAR

<u>Gambar</u>	<u>Halaman</u>
1. Tempurung Kelapa.....	15
2. Tongkol Jagung.....	16
3. Batang Bambu.....	18
4. Kayu Kulit Manis	19
5. Kulit Batang Sagu	21
6. Grafik Radar Uji Organoleptik Ikan Nila Asap	47

DAFTAR LAMPIRAN

<u>Lampiran</u>	<u>Halaman</u>
1. Proses Pembuatan Asap Cair (Pranata, 2007).....	56
2. Proses Pemurnian Asap Cair.....	57
3. Proses Pembuatan Ikan Nila (<i>Oreochromis niloticus</i>) Asap pada penelitian.....	58
4. Contoh Formulir Uji Organoleptik Hedonik.....	59
5. Syarat Mutu Ikan Nila Asap Menurut SNI 2725.1.2009	60
6. Kriteria Mutu Sensori Ikan Asap (Adawyah, 2008)	61
7. Syarat Perhitungan Koloni (SPC (Fardiaz, 1993).....	62
8. Titik Didih Komponen Asap Cair.....	64
9. Reaksi Lignin dengan Pirolisis	65
10. Rangkaian Alat Destilasi.....	66
11. Dokumentasi Penelitian	67