

DAFTAR ISI

	HALAMAN
HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR KETERANGAN	ii
LEMBAR PERSETUJUAN	iii
LEMBAR PENGESAHAN SIDANG SKRIPSI	iv
LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN (ORISINALITAS)	v
MOTTO	vi
RIWAYAT HIDUP	vii
KATA PENGANTAR	viii
RINGKASAN	x
ABSTRAK	xii
ABSTACT	xiii
DAFTAR ISI	xiv
DAFTAR TABEL	xvi
DAFTAR GAMBAR	xvii
DAFTAR LAMPIRAN	xviii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan Penelitian	2
1.4 Manfaat Penelitian	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1. Ikan Mas	4
2.1.1 Morfologi Ikan Mas	4
2.2 Fermentasi	4
2.3 Dengke Naniura	5
2.4 Andaliman	7
2.4.1 Morfologi Andaliman	7

2.4.2 Kandungan Andaliman	8
2.4.3 Kegunaan Andaliman	9
BAB III METODELOGI PENELITIAN	10
3.1 Waktu dan Tempat	10
3.2 Alat dan Bahan	10
3.3 Metode Penelitian.....	10
3.4 Prosedur Penelitian	11
3.4.1 Pengolahan Dengke Naniura	11
3.4.1.1 Persiapan daging ikan mas (<i>Cyprinus carpio</i> L).....	11
3.4.1.2 Persiapan sari jeruk jingga (<i>Citrus hytrix</i> DC).....	11
3.4.1.3 Persiapan bumbu dengke naniura.....	11
3.4.1.4 Perendaman ikan mas dalam larutan asam dan bumbu	11
3.4.2 Uji Organoleptik	12
3.4.3 Uji TPC.....	14
3.5 Analisis Data.....	15
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	16
4.1 Tingkat Penilaian Konsumen Terhadap Konsentrasi Andaliman	16
4.1.1 Warna	17
4.1.2 Aroma.....	19
4.1.3 Tekstur	22
4.1.4 Rasa penilaian/kesukaan	24
4.2 Pengamatan Tingkat Konsentrasi Andaliman Terhadap Jumlah Mikroba Pada Dengke Naniura	26
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	32
5.1 Kesimpulan	32
5.2 Saran	32
DAFTAR PUSTAKA.....	33