

## DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN PERSETUJUAN.....	i
RINGKASAN .....	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI .....	iv
DAFTAR TABEL .....	v
DAFTAR GAMBAR .....	vi
1. PENDAHULUAN .....	1
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Perumusan Masalah .....	6
1.3. Tujuan Penelitian .....	6
1.4. Kegunaan Penelitian .....	7
1.5. Hipotesis .....	7
1.6. Tempat dan Waktu Pelaksanaan .....	7
2. TINJAUAN PUSTAKA .....	8
2.1. Ikan Layang ( <i>Decapterus spp.</i> ).....	8
2.2. Pemindangan .....	9
2.2.1. Definisi .....	9
2.2.2. Teknik pemindangan .....	10
2.2.3. Mutu ikan pindang .....	11
2.3. Pengeringan .....	12
2.3.1. Definisi .....	12
2.3.2. Teknik pengeringan .....	12
2.4. <i>Edible Coating</i> .....	13
2.4.1. Definisi .....	13
2.4.2. Syarat bahan <i>coating</i> makanan .....	13
2.4.3. Teknik <i>edible coating</i> .....	15
2.4.4. Keuntungan <i>edible coating</i> .....	16
2.5. Rumput Laut .....	16
2.5.1. <i>Euचेuma cottoni</i> .....	17
2.6. Agar .....	18
2.6.1. Definisi .....	18
2.6.2. Komposisi agar .....	19
2.6.3. Sifat agar .....	19
2.6.4. Manfaat .....	20
2.6.5. Syarat agar sebagai <i>edible coating</i> .....	21
3. METODOLOGI .....	22
3.1. Materi Penelitian .....	22
3.1.1. Bahan penelitian .....	22
3.1.2. Alat penelitian .....	22

3.2. Metode Penelitian .....	23
3.2.1. Penelitian pendahuluan .....	23
3.2.1.1. Rancangan percobaan .....	24
3.2.1.2. Prosedur penelitian pendahuluan .....	26
3.2.1.3. Parameter uji penelitian pendahuluan .....	29
3.2.2. Penelitian utama .....	29
3.2.2.1. Rancangan percobaan .....	30
3.2.2.2. Prosedur penelitian utama .....	32
3.2.2.3. Parameter uji penelitian utama .....	34
4. HASIL DAN PEMBAHASAN .....	39
4.1. Penelitian Pendahuluan .....	39
4.2. Penelitian Inti .....	41
4.2.1. Tabel gabungan .....	41
4.2.2. Kadar air .....	41
4.2.3. Nilai pH .....	45
4.2.4. Nilai $A_w$ .....	50
4.2.5. Total volatile bases (TVB) .....	53
4.2.6. Trimetil amine (TMA) .....	57
4.2.7. Kadar peroksida .....	60
4.3. Uji Hedonik (organoleptis) .....	63
4.3.1. Hedonik penampakan .....	64
4.3.2. Hedonik tekstur .....	65
4.3.3. Hedonik aroma .....	66
4.3.4. Hedonik warna .....	68
5. KESIMPULAN DAN SARAN .....	70
5.1. Kesimpulan .....	70
5.2. Saran .....	70
DAFTAR PUSTAKA .....	vii
LAMPIRAN .....	viii