

DAFTAR ISI

| Bab | Halaman |
|--|---------|
| KATA PENGANTAR | ii |
| DAFTAR ISI | iv |
| DAFTAR TABEL | vi |
| DAFTAR GAMBAR | vii |
| DAFTAR LAMPIRAN | viii |
| I. PENDAHULUAN | 1 |
| 1.1 Latar Belakang | 1 |
| 1.2 Identifikasi Masalah | 3 |
| 1.3 Tujuan Riset | 3 |
| 1.4 Kegunaan Riset | 4 |
| 1.5 Kerangka Pemikiran..... | 4 |
| 1.6 Hipotesis..... | 6 |
| II. KAJIAN PUSTAKA | 7 |
| 2.1 Ikan Nila (<i>Oreochromis niloticus</i>) | 7 |
| 2.1.1 Deskripsi Ikan Nila | 7 |
| 2.1.2 Komposisi Kimia Ikan Nila | 8 |
| 2.2 Filet Ikan | 9 |
| 2.3 Kemunduran Mutu Filet Ikan..... | 10 |
| 2.4 Kemangi (<i>Ocimum sanctum</i> L.) | 12 |
| 2.4.1 Deskripsi Kemangi..... | 12 |
| 2.4.2 Kandungan Kimia Kemangi..... | 14 |
| 2.5 Ekstraksi..... | 15 |
| 2.6 Penyimpanan Suhu Rendah..... | 17 |
| 2.7 Analisis Mikrobiologi | 17 |
| 2.8 Derajat Keasaman (pH)..... | 18 |
| 2.9 Penilaian Organoleptik..... | 19 |
| III. BAHAN DAN METODE | 21 |
| 3.1 Tempat dan Waktu | 21 |
| 3.2 Alat dan Bahan Riset..... | 21 |
| 3.2.1 Alat Riset..... | 21 |
| 3.2.2 Bahan Riset | 22 |
| 3.3 Metode Riset | 23 |
| 3.4 Prosedur Riset | 24 |
| 3.4.1 Prosedur Ekstraksi Daun Kemangi | 24 |
| 3.4.2 Pembuatan Filet..... | 25 |
| 3.4.3 Aplikasi Ekstrak Daun Kemangi pada Filet Ikan..... | 26 |
| 3.5 Parameter Pengamatan | 26 |
| 3.5.1 Uji <i>Total Plate Count</i> (TPC)..... | 27 |
| 3.5.2 Pengukuran Nilai Derajat Keasaman (pH)..... | 28 |

| | | |
|------------|-----------------------------------|-----------|
| 3.5.3 | Susut Bobot | 29 |
| 3.5.4 | Uji Skoring | 29 |
| 3.6 | Analisis Data | 30 |
| IV. | HASIL DAN PEMBAHASAN | 33 |
| 4.1 | Jumlah Total Bakteri | 33 |
| 4.2 | Nilai Derajat Keasaman (pH)..... | 36 |
| 4.3 | Susut Bobot | 40 |
| 4.4 | Uji Skoring | 43 |
| 4.4.1 | Kenampakan..... | 43 |
| 4.4.2 | Aroma..... | 46 |
| 4.4.3 | Tekstur..... | 49 |
| 4.5 | Rekapitulasi Hasil Riset | 53 |
| V. | KESIMPULAN DAN SARAN | 58 |
| 5.1 | Kesimpulan | 58 |
| 5.2 | Saran..... | 58 |
| | DAFTAR PUSTAKA | 59 |
| | LAMPIRAN..... | 71 |

DAFTAR TABEL

| Nomor | <i>Judul</i> | Halaman |
|-------|---|---------|
| 1. | Komposisi Kimia Ikan Nila per 100 g Daging..... | 9 |
| 2. | Ciri-ciri Ikan Segar dan Tidak Segar | 11 |
| 3. | Ciri-ciri Filet Ikan Segar dan Tidak Segar | 12 |
| 4. | Alat Riset..... | 21 |
| 5. | Bahan Riset | 23 |
| 6. | Jumlah Total Bakteri Filet Ikan Nila dengan Perlakuan Perendaman Ekstrak Daun Kemangi Selama Penyimpanan Suhu Rendah (5-10°C) | 33 |
| 7. | Nilai Rata-rata pH Filet Ikan Nila Berdasarkan Perlakuan Perendaman Ekstrak Daun Kemangi Selama Penyimpanan Suhu Rendah (5-10°C) | 37 |
| 8. | Susut Bobot Filet Ikan Nila Berdasarkan Perlakuan Perendaman Ekstrak Daun Kemangi Selama Penyimpanan Suhu Rendah (5-10°C) | 40 |
| 9. | Nilai Median Kenampakan Filet Ikan Nila Berdasarkan Perlakuan Perendaman Ekstrak Daun Kemangi Selama Penyimpanan Suhu Rendah (5-10°C) | 43 |
| 10. | Nilai Median dan Rata-rata Kenampakan Filet Ikan Nila pada Hari ke-9 Berdasarkan Perlakuan Perendaman Ekstrak Daun Kemangi Selama Penyimpanan Suhu Rendah (5-10°C)..... | 46 |
| 11. | Nilai Median Aroma Filet Ikan Nila Berdasarkan Perlakuan Perendaman Ekstrak Daun Kemangi Selama Penyimpanan Suhu Rendah (5-10°C) | 47 |
| 12. | Nilai Median dan Rata-rata Aroma Filet Ikan Nila pada Hari ke-9 Berdasarkan Perlakuan Perendaman Ekstrak Daun Kemangi Selama Penyimpanan Suhu Rendah (5-10°C)..... | 48 |
| 13. | Nilai Median Tekstur Filet Ikan Nila Berdasarkan Perlakuan Perendaman Ekstrak Daun Kemangi Selama Penyimpanan Suhu Rendah (5-10°C) | 50 |
| 14. | Nilai Median dan Rata-rata Tekstur Filet Ikan Nila pada Hari ke-9 Berdasarkan Perlakuan Perendaman Ekstrak Daun Kemangi Selama Penyimpanan Suhu Rendah (5-10°C)..... | 51 |
| 15. | Tabulasi Data Hasil Riset..... | 53 |

DAFTAR GAMBAR

| Nomor | <i>Judul</i> | Halaman |
|-------|--|---------|
| 1. | Ikan Nila (<i>Oreochromis niloticus</i>) | 7 |
| 2. | Tipe-tipe Filet Ikan..... | 10 |
| 3. | Kemangi | 13 |
| 4. | Diagram Alir Aplikasi Ekstrak Daun Kemangi | 26 |
| 5. | Kenampakan Filet Ikan Nila Berdasarkan Konsentrasi | 44 |

DAFTAR LAMPIRAN

| Nomor | <i>Judul</i> | Halaman |
|-------|--|---------|
| 1. | Lembar Penilaian Sensori Filet Ikan Segar (Sumber: BSN 2013)..... | 72 |
| 2. | Perhitungan Pengenceran Ekstrak Daun Kemangi | 73 |
| 3. | Alat Riset..... | 74 |
| 4. | Bahan Riset | 78 |
| 5. | Prosedur Pembuatan Ekstrak Daun Kemangi | 79 |
| 6. | Prosedur Pembuatan Filet Ikan Nila | 80 |
| 7. | Aplikasi Ekstrak Daun Kemangi pada Filet Ikan Nila..... | 81 |
| 8. | Prosedur Pengujian Jumlah Bakteri | 82 |
| 9. | Prosedur Pengukuran pH..... | 83 |
| 10. | Dokumentasi Pengujian Organoleptik | 84 |
| 11. | Dokumentasi Filet Ikan Nila selama Penyimpanan | 85 |
| 12. | Jumlah Bakteri Selama Penyimpanan..... | 88 |
| 13. | Nilai TPC dan log Mikroba..... | 90 |
| 14. | Nilai pH Filet Ikan Nila selama Penyimpanan..... | 91 |
| 15. | Susut Bobot Filet Ikan Nila selama Penyimpanan..... | 92 |
| 16. | Hasil Pengamatan Kenampakan Filet Ikan Nila Segar Selama Penyimpanan Suhu Rendah (5-10°C) | 93 |
| 17. | Hasil Pengamatan Aroma Filet Ikan Nila Segar Selama Penyimpanan Suhu Rendah (5-10°C)..... | 97 |
| 18. | Hasil Pengamatan Tekstur Filet Ikan Nila Segar Selama Penyimpanan Suhu Rendah (5-10°C)..... | 101 |
| 19. | Hasil Uji Friedman dan Uji Perbandingan Berganda Kenampakan Filet Ikan Nila Segar Selama Penyimpanan Suhu Rendah (5-10°C)..... | 105 |
| 20. | Hasil Uji Friedman dan Uji Perbandingan Berganda Aroma Filet Ikan Nila Segar Selama Penyimpanan Suhu Rendah (5-10°C)..... | 107 |
| 21. | Hasil Uji Friedman dan Uji Perbandingan Berganda Tekstur Filet Ikan Nila Segar Selama Penyimpanan Suhu Rendah (5-10°C)..... | 109 |