

DAFTAR ISI

Teks	Halaman
JUDUL	
HALAMAN PERSETUJUAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
ABSTRAK	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL	x
I. PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	4
D. Manfaat Penelitian	5
II. TINJAUAN PUSTAKA	
A. Pengawetan Ikan	6
1 Pentingnya Pengawetan	6
2 Jenis-jenis Pengawetan	8
3 Ikan Kembung	9
B. Gambaran Umum Asap Cair	11
1 Defenisi Asap Cair	11
2 Kandungan dan Komponen Asap Cair	12
C. Asap Cair Tempurung Kelapa	21
1 Tempurung Kelapa	21
2 Pembuatan Asap Cair Tempurung Kelapa	23
D. Teknologi Pembakaran (Pirolisis)	24
E. Penelitian Terdahulu	27
III. METODOLOGI PENELITIAN	
A. Bahan Penelitian	34
B. Alat Penelitian	34
C. Lokasi Penelitian	36
D. Variabel Penelitian	36
E. Tahapan Penelitian	37
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Pengamatan Variasi Waktu Perendaman	42
B. Pengamatan Variasi Konsentrasi	46
C. Hasil Uji Total Bakteri Ikan	49
F. Analisa Ekonomi	51

V. PENUTUP	
A. Kesimpulan	57
D. Saran	57
DAFTAR PUSTAKA	58
LAMPIRAN	60

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Teks	Halaman
Gambar 2.1	Ikan Kembung	10
Gambar 2.2	Tempurung	22
Gambar 2.3	Alat Pembuatan Asap Cair Tempurung Kelapa	22
Gambar 2.4	Alat Pirolisis	24
Gambar 3.1	Rangkaian Alat Pirolisis	35
Gambar 3.2	Rangkaian Alat Destilasi	35
Gambar 3.3	Alat Perendaman Ikan	35
Gambar 3.4	Diagram Alir Proses Pembuatan Asap Cair	40
Gambar 3.5	Diagram Alir Proses Proses Pengawetan Ikan Kembung	41
Gambar 4.1	Grafik Waktu Perendaman Vs Aroma Ikan	42
Gambar 4.2	Grafik Waktu Penyimpanan Vs Aroma Ikan	43
Gambar 4.3	Grafik Waktu Perendaman Vs Tekstur Ikan	44
Gambar 4.4	Grafik Waktu Penyimpanan Vs Tekstur Ikan	45
Gambar 4.5	Grafik Konsentrasi Vs Aroma Ikan	46
Gambar 4.6	Grafik Konsentras Vs Aroma Ikan	47
Gambar 4.7	Grafik Konsentras Vs Tekstur Ikan	48
Gambar 4.8	Grafik Konsentras Vs Tekstur Ikan	49
Gambar 4.9	Grafik BEP	54
Gambar 4.10	Grafik ROI	55

DAFTAR TABEL

Nomor	Teks	Halaman
Tabel 2.1	Komposisi Kimia Asap Cair	13
Tabel 2.2	Karakteristik Asap Cair Berbagai Grade	18
Tabel 2.3	SNI Asap Cair	21
Tabel 2.4	Komposisi Kimia Tempurung Kelapa	23
Tabel 4.1	Hasil Uji Mikroba	50
Tabel 4.2	Tabel Nilai BEP	53
Tabel 4.3	Tabel Nilai ROI	55