

DAFTAR ISI

	Halaman
DAFTAR TABEL	xv
DAFTAR GAMBAR	xviii
I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang dan Masalah	1
B. Tujuan Penelitian.....	3
C. Kerangka Pemikiran	3
D. Hipotesis.....	5
II. TINJAUAN PUSTAKA	6
A. Joruk.....	6
B. Fermentasi	8
C. Fermentasi Bekasam.....	11
1. Ikan	11
2. Garam	14
3. Karbohidrat	15
III. BAHAN DAN METODE	18
A. Tempat dan Waktu Penelitian	18
B. Bahan dan Alat	18
C. Metode Penelitian.....	19
D. Pelaksanaan Penelitian	19
1. Persiapan.....	19
2. Pembuatan joruk.....	21
E. Pengamatan	22
1. Derajat keasaman (pH).....	22
2. Total asam laktat	22
3. Total bakteri asam laktat (BAL)	23
4. Total Mikroba.....	24
5. Total volatil nitrogen (TVN).....	25
6. Kadar air.....	25
7. Kadar protein.....	26
8. Kadar lemak	27

9. Kadar abu	28
10. Pengujian sifat sensori.....	28
F. Pemilihan Perlakuan Terbaik	29
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	30
A. Derajat Keasaman (pH)	30
B. Total Asam Laktat	32
C. Total Bakteri Asam Laktat (BAL)	35
D. Total Mikroba	38
E. Total Volatil Nitrogen (TVN).....	40
F. Kadar Air.....	42
G. Pemilihan Perlakuan Terbaik	44
V. SIMPULAN DAN SARAN	49
A. Simpulan	49
B. Saran	49
DAFTAR PUSTAKA	50
LAMPIRAN	
Lembar kuisisioner pengujian sifat sensori joruk	56
Data pengujian sifat sensori joruk perlakuan terbaik	57
Tabel 13-40.....	58
Gambar 3-27	72