

DAFTAR ISI

	Halaman
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
I. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang dan Masalah.....	1
1.2 Tujuan Penelitian	3
1.3 Manfaat Penelitian	3
II. TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Ikan Simba.....	4
2.2 Ikan Tongkol.....	5
2.3 Ikan Kembung	6
2.4 Ikan Tenggiri	7
2.5 Ikan Kakap Merah	9
2.6 Mutu Ikan.....	9
2.7 Kerusakan Ikan	12
2.7.1 Perubahan Pre-rigor	12
2.7.2 Perubahan rigor mortis.....	12
2.7.3 Proses perubahan karena aktivitas enzim	14
2.7.4 Proses perubahan karena aktivitas bakteri	14
2.7 Bahan Pengawet Kimia dan Formalin	15
2.8 Bahaya Penggunaan Formalin untuk Tubuh	17
III. METODE PENELITIAN	19
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian.....	19

3.2 Bahan dan Alat	19
3.3 Metode Penelitian	19
3.4 Pelaksanaan Penelitian.....	20
3.4.1 Pembuatan KMnO ₄ 0,004 M.....	20
3.4.2 Analisis Formalin pada Ikan Laut Segar.....	21
3.5 Pengamatan.....	21
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	22
4.1 Pengambilan Sampel Ikan Laut Segar	22
4.2 Hasil Pengamatan Ikan Berformalin di TPI Lempasing.....	23
4.3 Hasil Pengamatan Ikan Berformalin pasar tradisional	28
V. SIMPULAN DAN SARAN	30
5.1 Simpulan.....	30
5.2 Saran.....	30
DAFTAR PUSTAKA.....	31
LAMPIRAN	35