

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR SINGKATAN DAN LAMBANG	x
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Batasan Masalah	4
1.4 Tujuan Penelitian	4
1.5 Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Pengawetan Makanan	5
2.1.1 Metode Pengawetan.....	5
2.1.2 Syarat Bahan Pengawet.....	6
2.2 Udang Putih	6
2.2.1 Klasifikasi.....	6
2.2.2 Kandungan Kimia Kulit Udang Putih.....	7
2.3 Kitin	8
2.4 Kitosan	9
2.4.1 Struktur Kitosan.....	10
2.4.2 Karakteristik Kitosan.....	11
2.4.3 Sintesis Kitosan.....	11
2.4.4 Aplikasi Kitosan.....	12
2.5 Ikan Patin	12
2.5.1 Klasifikasi Ikan Patin.....	13
2.5.2 Komposisi Ikan Patin.....	14
2.6 Bakteri <i>Escherichia coli</i>	15
2.7 Bakteri <i>Staphylococcus aureus</i>	16
2.8 Uji Aktivitas Antibakteri	17

2.9 Fourier Transform Infrared (FTIR) Spectroscopy	19
BAB III METODE PENELITIAN	21
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian	21
3.2 Bahan, Alat, dan Instrumentasi	21
3.3 Prosedur	22
3.3.1 Preparasi Sampel.....	24
3.3.2 Pembuatan Kitosan.....	24
3.3.3 Karakterisasi Kitosan.....	25
3.3.4 Analisis Kitosan Sebagai Antibakteri pada Filet Patin.....	26
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	29
4.1 Isolasi Kitin dan Sintesis Kitosan	29
4.2 Karakterisasi Kitosan	31
4.3 Susut Bobot Filet Patin	35
4.4 Derajat Keasaman Filet Patin	36
4.5 Total Koloni Bakteri Pembusuk	37
4.6 Aktivitas Antibakteri Kitosan	38
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	40
5.1 Kesimpulan	40
5.2 Saran	40
DAFTAR PUSTAKA	41
SUBJEK INDEKS	46
LAMPIRAN A	47
LAMPIRAN B	51