

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
PRAKATA	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
ABSTRAK.....	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
<i>ABSTRACT</i>	<i>Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.</i>
DAFTAR ISI.....	1
DAFTAR GAMBAR.....	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
DAFTAR TABEL	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
DAFTAR LAMPIRAN.....	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
I. PENDAHULUAN	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
1.1. Latar Belakang	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
1.2. Rumusan Masalah	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
1.3. Tujuan Penelitian.....	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
1.4. Manfaat Penelitian	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
II. TINJAUAN PUSTAKA...	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
2.1. <i>Rice Crispy</i>	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
2.2. Hidrolisat Protein Ikan .	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
2.3. Ikan Pari	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
2.4. Karakteristik Mutu <i>Rice Crispy</i> Ikan Pari...	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
2.4.1. <i>Mikrobiologis</i>	<i>Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.</i>
2.4.2. <i>Analisis Fisik</i>	<i>Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.</i>
2.4.3. <i>Analisis Kimia</i>	<i>Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.</i>
2.5. Pendugaan Umur Simpan.....	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
2.5.1. <i>Metode Extended Storage Studies (ESS)</i>	<i>Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.</i>
2.5.2. <i>Metode Accelerated Shelf-Life Testing (ASLT)</i>	<i>Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.</i>
2.6. Model <i>Arrhenius</i> Untuk Pendugaan Umur Simpan	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
III. METODE PENELITIAN.	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
3.1. Tempat Dan Waktu Penelitian.....	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
3.2. Bahan Dan Alat	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
3.3. Cara Kerja	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.

3.3.1.	Pembuatan Hidrolisat Protein Ikan	Kesalahan!	Bookmark tidak ditentukan.
3.3.2.	Pembuatan Rice Crispy	Kesalahan!	Bookmark tidak ditentukan.
3.3.3.	Sterilisasi Alat Dan Bahan	Kesalahan!	Bookmark tidak ditentukan.
3.3.4.	Pembuatan Media.	Kesalahan!	Bookmark tidak ditentukan.
3.3.5.	Analisis Mutu Rice Crispy	Kesalahan!	Bookmark tidak ditentukan.
3.3.6.	Pendugaan Umur Simpan Dengan Pendekatan Arrhenius	Kesalahan!	Bookmark tidak ditentukan.
3.4.	Rancangan Percobaan ..	Kesalahan!	Bookmark tidak ditentukan.
3.5.	Analisis Data	Kesalahan!	Bookmark tidak ditentukan.
IV.	PEMBAHASAN	Kesalahan!	Bookmark tidak ditentukan.
4.1.	Karakteristik Mutu <i>Rice Crispy</i> Ikan Pari...	Kesalahan!	Bookmark tidak ditentukan.
4.2.	Pendugaan Umur Simpan <i>Rice Crispy</i> Ikan Pari Dengan Model <i>Arrhenius</i>	Kesalahan!	Bookmark tidak ditentukan.
4.2.1.	Mikrobiologis.....	Kesalahan!	Bookmark tidak ditentukan.
4.2.2.	Analisis Kimia.....	Kesalahan!	Bookmark tidak ditentukan.
4.2.3.	Analisis Fisik.....	Kesalahan!	Bookmark tidak ditentukan.
V.	PENUTUP.....	Kesalahan!	Bookmark tidak ditentukan.
5.1.	Kesimpulan	Kesalahan!	Bookmark tidak ditentukan.
5.2.	Saran.....	Kesalahan!	Bookmark tidak ditentukan.
	DAFTAR PUSTAKA	Kesalahan!	Bookmark tidak ditentukan.
	LAMPIRAN	Kesalahan!	Bookmark tidak ditentukan.