

**DAFTAR ISI**

	<b>Halaman</b>
RINGKASAN .....	v
SUMMARY .....	vi
KATA PENGANTAR .....	vii
UCAPAN TERIMA KASIH .....	viii
DAFTAR ISI .....	x
DAFTAR TABEL .....	xii
DAFTAR GAMBAR .....	xiii
I PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Perumusan Masalah .....	3
1.3 Tujuan .....	3
1.4 Manfaat .....	3
II TINJAUAN PUSTAKA .....	4
2.1 Kitosan .....	4
2.1.1 Proses Sintesis Kitosan .....	5
2.1.2 Karakteristik Kitosan .....	7
2.2 Nanokitosan .....	9
2.2.1 Sintesis Nanokitosan .....	10
2.2.2 Mekanisme Antibakteri Nanokitosan .....	11
2.3 Karakteristik Produk Perikanan .....	12
III KERANGKA KONSEPTUAL DAN HIPOTESIS .....	15
3.1 Kerangka Konseptual .....	15
3.2 Hipotesis .....	17
IV MEDOTOLOGI .....	18
4.1 Tempat dan Waktu .....	18
4.2 Metode Penelitian .....	18
4.3 Metode Pengumpulan Data .....	19

V HASIL DAN PEMBAHASAN .....	20
5.1 Hasil .....	20
5.1.1 Karakterisasi Nanokitosan .....	20
5.1.3 Aplikasi Nanokitosan sebagai <i>Natural Preservatif</i> .....	21
5.1.4 Analisis Kimia .....	23
5.1.5 Analisis Mikrobiologi .....	24
5.2 Pembahasan .....	25
VI KESIMPULAN DAN SARAN .....	39
6.1 Kesimpulan .....	39
6.2 Saran .....	39
DAFTAR PUSTAKA .....	40

**DAFTAR TABEL**

<b>Tabel</b>	<b>Halaman</b>
1 Sumber penghasil kitosan .....	5
2 Standar kelayakan kitosan .....	9
3 Karakterisasi nanokitosan .....	21
4 Aplikasi nanokitosan sebagai <i>natural preservatif</i> .....	22
5 Hasil pengujian TVB .....	23
6 Hasil pengujian TPC .....	24

**DAFTAR GAMBAR**

<b>Gambar</b>	<b>Halaman</b>
1 Struktur kimia kitosan .....	7
2 Struktur dinding sel bakteri .....	12
3 Skema kerangka konseptual .....	16