**DAFTAR TABEL**

**Tabel Halaman**

1. Kandungan gizi ikan nila 11
2. Ciri-ciri ikan segar 23
3. Data pengukuran perubahan parameter selama penyimpanan

*Fillet* ikan nila.............................................................................. 27

4. Hasil pengukuran pH larutan temulawak 36

5. Hasil analisis jumlah total mikroba tanpa perlakuan

penambahan larutan temulawak pada suhu 50C 36

6. Hasil analisis jumlah total mikroba konsentrasi 30%,

perendaman 30 menit selama 8 hari selang waktu

2 hari dan suhu 50C 39

7. Hasil analisis jumlah total mikroba konsentrasi 30%,

perendaman 60 menit selama 8 hari selang waktu

2 hari dan suhu 50C 41

8. Hasil analisis jumlah total mikroba konsentrasi 30%,

perendaman 90 menit selama 8 hari selang waktu

2 hari dan suhu 50C 43

9. Hasil analisis jumlah total mikroba konsentrasi 45%,

perendaman 30 menit selama 8 hari selang waktu

2 hari dan suhu 50C 45

10. Hasil analisis jumlah total mikroba konsentrasi 45%,

perendaman 60 menit selama 8 hari selang waktu

2 hari dan suhu 50C 47

11. Hasil analisis jumlah total mikroba konsentrasi 45%,

perendaman 90 menit selama 8 hari selang waktu

2 hari dan suhu 50C 49

12. Hasil analisis jumlah total mikroba konsentrasi 60%,

perendaman 30 menit selama 8 hari selang waktu

2 hari dan suhu 50C 50

13. Hasil analisis jumlah total mikroba konsentrasi 60%,

perendaman 60 menit selama 8 hari selang waktu

2 hari dan suhu 50C 53

14. Hasil analisis jumlah total mikroba konsentrasi 60%,

perendaman 90 menit selama 8 hari selang waktu

2 hari dan suhu 50C 54

15. Pengaruh konsentrasi larutan temulawak dan lama

perendaman terhadap warna *fillet* ikan nila 56

16. Pengaruh konsentrasi larutan temulawak dan lama

perendaman terhadap aroma *fillet* ikan nila 57

17. Pengaruh konsentrasi larutan temulawak dan lama

perendaman terhadap rasa *fillet* ikan nila 58