**DAFTAR GAMBAR**

**Gambar Halaman**

1. Ikan nila 10
2. Rimpang temulawak 13
3. Diagram alir penelitian pendahuluan analisis bahan baku 32
4. Diagram alir penelitian pendahuluan pengukuran pH larutan

temulawak..................................................................................... 33

5. Diagram alir penelitian utama............................................. 34

6. Hubungan lama penyimpanan dengan jumlah mikroba

pada suhu 5oC selama 8 hari 37

7. Hubungan lama penyimpanan dengan jumlah mikroba

pada suhu 5oC selama 8 hari selang waktu 2 hari dengan

konsentrasi 30% perendaman selama 30 menit 39

8. Hubungan lama penyimpanan dengan jumlah mikroba

pada suhu 5oC selama 8 hari selang waktu 2 hari dengan

konsentrasi 30% perendaman selama 60 menit 41

9. Hubungan lama penyimpanan dengan jumlah mikroba

pada suhu 5oC selama 8 hari selang waktu 2 hari dengan

konsentrasi 30% perendaman selama 90 menit 42

10. Hubungan lama penyimpanan dengan jumlah mikroba

pada suhu 5oC selama 8 hari selang waktu 2 hari dengan

konsentrasi 45% perendaman selama 30 menit 44

11. Hubungan lama penyimpanan dengan jumlah mikroba

pada suhu 5oC selama 8 hari selang waktu 2 hari dengan

konsentrasi 45% perendaman selama 60 menit 47

12. Hubungan lama penyimpanan dengan jumlah mikroba

pada suhu 5oC selama 8 hari selang waktu 2 hari dengan

konsentrasi 45% perendaman selama 90 menit 48

13. Hubungan lama penyimpanan dengan jumlah mikroba

pada suhu 5oC selama 8 hari selang waktu 2 hari dengan

konsentrasi 60% perendaman selama 30 menit 51

14. Hubungan lama penyimpanan dengan jumlah mikroba

pada suhu 5oC selama 8 hari selang waktu 2 hari dengan

konsentrasi 60% perendaman selama 60 menit 52

15. Hubungan lama penyimpanan dengan jumlah mikroba

pada suhu 5oC selama 8 hari selang waktu 2 hari dengan

konsentrasi 60% perendaman selama 90 menit 55