**DAFTAR LAMPIRAN**

**Lampiran Halaman**

1. Prosedur Analisis Kadar Protein Metode Kjehdal 66
2. Prosedur penentuan jumlah total mikrobametode

 *Total plate count* 67

1. Prosedur pengukuran pH 68

4. Perhitungan pembuatan konsentrasi larutan

 temulawak........................ 69

5. Perhitungan kebutuhan sampel/tiap perlakuan 70

6. Formulir uji organoleptik 72

7. Hasil perhitungan penelitian pendahuluan analisis kimia

 bahan baku *fillet* ikan nila tanpa direndam kedalam larutan

 Temulawak 73

8. Hasil penelitian pendahuluan perhitungan pendugaan umur

 simpan *fillet* ikan nila 74

9. Hasil penelitian utama perhitungan pendugaan umur simpan

 *fillet* ikan nila 76

10. Hasil perhitungan penelitian utama analisis kimia bahan baku

 *fillet* ikan nila direndam kedalam larutan temulawak

(sampel terpilih) 94

11. Hasil perhitungan penelitian utama uji organoleptik *fillet*

 ikan nila direndam ke dalam larutan temulawak

 (sampel terpilih) 95

12. Foto bahan baku dan sampel *fillet* ikan nila yang direndam

 ke dalam larutan temulawak…………………………………… 104

13. SNI batas maksimum cemara mikroba *fillet* ikan nila………... 106

13. Form hasil analisis jumlah total mikroba *fillet* ikan nila……… 107