**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