

KATA PENGANTAR

Assalamu'alaikum Wr.Wb.

Syukur Alhamdulillah ke hadirat Allah SWT atas segala limpahan kekuatan dan hidayah-Nya sehingga kami dapat menyelesaikan karya tulis ilmiah yang berjudul “*Drug Therapy* Penyakit Kusta Melalui Peningkatan Konsumsi Pangan Lokal Kaya Antioksidan dari Hasil Proses Fermentasi Ikan Cakalang Asap Khas Tradisional Sulawesi Utara”. Karya tulis ini diajukan untuk diikutsertakan pada lomba Program Kreativitas Mahasiswa bidang gagasan Tertulis 2010. Shalawat dan salam semoga tercurah pula kepada Rasulullah Muhammad SAW, dan para sahabat. Teriring doa dan harap semoga Allah meridhoi upaya yang kami lakukan.

Karya tulis ini bertujuan mempelajari alternatif pencegahan penyakit kusta melalui peningkatan konsumsi antioksidan hasil proses fermentasi pangan lokal tradisional ikan cakalang asap khas Sulawesi Utara. Penulis mengucapkan terima kasih kepada sebagai dosen pembimbing yang banyak memberi bimbingan dan arahan kepada penulis dalam melakukan penulisan. Penulis berharap penelitian ini bermanfaat baik bagi penulis maupun bagi pembaca pada umumnya yang salah satu di antaranya adalah masyarakat.

Wassalamu'alaikum Wr.Wb.

Bogor, 24 Maret 2010

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
LEMBAH PENGESAHAN.....	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL.....	iii
RINGKASAN.....	iv
PENDAHULUAN.....	1
Latar Belakang.....	2
Tujuan.....	4
Manfaat.....	4
GAGASAN.....	4
Penyakit Kusta dan Pencegahannya di Indonesia.....	4
Pencegahan Penularan Penyakit Kusta melalui Konsumsi Ikan Cakalang Asap Khas Tradisional sebagai Sumber Antiok- sidan.....	11
Menggali Inovasi Baru dan Nilai Tambah Ikan Cakalang Asap Khas Tradisional Sebagai Pangan Fungsional dan Obat-Obatan Masyarakat.....	12
KESIMPULAN.....	11
DAFTAR PUSTAKA.....	12

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1 Perbandingan Kandungan Fenol pada Pengapangan Ikan Cakalang Asap (Karebushi) dan Ikan Cakalang Asap Tanpa Pengapangan (Arebushi).....	1
Tabel 3 Komposisi nilai gizi beberapa jenis ikan dan kerang.....	2
Tabel 4 Komposisi kimia ikan cakalang berdasarkan tempat dan waktu penangkapan.....	3
Tabel 5 Komposisi gizi ikan cakalang berdasarkan jenis daging.....	4
Tabel 6 Komponen Aldehid Volatile Pada Ikan Asap.....	5
Tabel 7 Kandungan PAH (mg/kg) dalam berbagai jenis produk asap.....	6

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Aktivitas produksi antioksidan pada pengapangan ikan cakalang asap.....	1
Gambar 2 Perbandingan aktivitas antioksidan <i>A. repens</i> dan <i>A. ruber</i>	2
Gambar 3 Peningkatan penerimaan panelis terhadap penampakan visual ikan kayu yang difermentasi.....	3
Gambar 4 Peningkatan penerimaan panelis terhadap aroma ikan kayu yang difermentasi.....	4
Gambar 5 Peningkatan kadar asam glutamate pada ikan kayu yang difermentasi.....	5

RINGKASAN

Kata kunci: Minyak atsiri, tembakau, ekspor, perekonomian, nasional

