

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGANTAR.....	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
INTISARI	xii
ABSTRACT.....	xiii
BAB_I. PENDAHULUAN.....	1
1. Latar Belakang	1
2. Tujuan Penelitian.....	2
3. Manfaat Penelitian.....	2
BAB_II. TINJAUAN PUSTAKA	3
1. Ikan Manyung.....	3
2. Pengasapan Ikan	5
3. Kemasan <i>Retort Pouch</i>	9
4. Pengaruh Proses Pengasapan dan Sterilisasi terhadap Kandungan Gizi	12
5. Nilai Cerna Protein <i>In Vitro</i>	14
6. Bumbu Tradisional	16
BAB_III.METODE PENELITIAN	19
1. Alat dan Bahan	19
1.1 Alat	19
1.2 Bahan.....	19
2. Waktu dan Tempat Pelaksanaan.....	20
2.1 Waktu pelaksanaan.....	20
2.2 Tempat pelaksanaan	20
3. Tata Laksana Penelitian.....	20
3.1 Preparasi sampel.....	21
3.2 Pengasapan ikan manyung	21
3.3 Pengujian mutu ikan manyung asap.....	22
3.4 Pembuatan kuah mangut	22
3.5 Pengemasan menggunakan <i>retort pouch</i>	22
3.6 Proses sterilisasi	23
3.7 Pengujian kandungan gizi	24
3.8 Pengujian nilai cerna protein <i>in vitro</i>	26
3.9 Analisis data	27
BAB_IV.HASIL DAN PEMBAHASAN	28
1. Analisis Kandungan Gizi.....	28
1.1 Kadar air	28
1.2 Kadar protein	30
1.3 Kadar lemak	33
1.4 Kadar abu	35

2. <u>Nilai Cerna Protein</u>	37
3. <u>Pembahasan Umum</u>	41
BAB V. <u>KESIMPULAN DAN SARAN</u>	47
1. <u>Kesimpulan</u>	47
2. <u>Saran</u>	47
<u>DAFTAR PUSTAKA</u>	48
<u>LAMPIRAN</u>	55