

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGANTAR	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
INTISARI	xiii
ABSTRACT.....	xiv
I PENDAHULUAN	1
1. Latar Belakang	1
2. Tujuan Penelitian	3
3. Manfaat Penelitian	3
II TINJAUAN PUSTAKA	4
1. Ikan Pari	4
2. Ikan Asap	6
3. Olahan Mangut.....	7
4. Pengemasan Vakum.....	10
5. Kemasan <i>Retort Pouch</i>	10
6. Sterilisasi.....	12
7. Makanan <i>Ready to Eat</i>	14
8. Umur Simpan	15
III METODOLOGI PENELITIAN	17
1. Alat dan Bahan	17
1.1. Alat.....	17
1.2. Bahan	17
2. Waktu dan Tempat Pelaksanaan	17
3. Tata laksana Penelitian.....	18
3.1. Preparasi ikan asap.....	18
3.2. Pembuatan medium.....	19
3.3. Preparasi Produk Mangut Ikan <i>Pe</i> dalam Kemasan <i>Retort Pouch</i>	19
3.3.1 Preparasi produk vakum	19
3.3.2 Preparasi produk non-vakum.....	19
3.4. Sterilisasi Produk	19
3.5. Inkubasi Produk	21
3.6. Uji Parameter Kemunduran Mutu.....	21
3.6.1 Uji sensori.....	22
3.6.2 Uji kadar air	22
3.6.3 Uji Total Volatile Base (TVB-N)	22
3.6.4 Uji TBA (Thiobarbituric Acid)	23
3.6.5 Uji pH	23

3.7. Analisis Perhitungan Pendugaan Umur Simpan	24
3.7.1 Penentuan orde reaksi (n) dari setiap parameter mutu (Q)	24
3.7.2 Perhitungan pendugaan umur simpan	25
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	27
1. Persentase Keberhasilan Proses Sterilisasi pada Produk Mangut Ikan Pari Asap	27
2. Perubahan Mutu selama Penyimpanan Mangut Ikan Pari Asap	28
3. Pendugaan Umur Simpan Ikan Pari Asap Kuah Mangut	40
3.1. Thiobarbituric Acid (TBA)	40
3.2. pH	45
3.3. Total Volatile Base (TVB-N)	49
3.4. Kadar Air	54
3.5. Sensori Aroma	58
3.6. Sensori Rasa	63
3.7. Penentuan parameter kritis	67
3.8. Perhitungan umur simpan	69
4. Perbandingan Umur Simpan Produk Pari Vakum dan Non-Vakum	72
V KESIMPULAN DAN SARAN	74
1. Kesimpulan	74
2. Saran	74
DAFTAR PUSTAKA	75
LAMPIRAN	85