

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGANTAR	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
INTISARI	xi
ABSTRACT.....	xii
 I. PENDAHULUAN	 1
1. Latar Belakang	1
2. Tujuan	3
3. Manfaat	3
 II. TINJAUAN PUSTAKA	 4
1. Ikan Manyung	4
2. Pengasapan Ikan	7
3. Olahan Mangut	9
4. Kemasan <i>Retort Pouch</i>	11
5. Sterilisasi.....	13
6. Pendugaan Umur Simpan	15
7. Parameter Kemunduran Mutu.....	19
 III. METODE PENELITIAN	 22
1. Alat dan Bahan.....	22
1.1. Alat.....	22
1.2. Bahan	22
2. Waktu dan Tempat Pelaksanaan	22
3. Tata Laksana Penelitian	23
3.1. Preparasi ikan manyung asap.....	23
3.2. Pembuatan medium.....	23
3.3. Preparasi mangut manyung asap dalam kemasan <i>retort pouch</i>	24
3.4. Sterilisasi.....	24
3.5. Inkubasi.....	25
3.6. Penyimpanan pada perlakuan suhu berbeda	26
3.7. Pengujian parameter kemunduran mutu	26
3.8. Perhitungan prediksi umur simpan	28
 IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	 30
1. Keberhasilan Proses Sterilisasi Mangut Manyung Asap dalam Kemasan <i>Retort Pouch</i>	30
2. Perubahan Mutu Mangut Manyung Asap dalam Kemasan <i>Retort Pouch</i>	30
3. Pendugaan Umur Simpan Mangut Manyung Asap dalam Kemasan <i>Retort</i>	

<i>Pouch</i>	39
4. Pembahasan Umum	58
V. KESIMPULAN DAN SARAN	62
1. Kesimpulan	62
2. Saran	62
DAFTAR PUSTAKA	63
LAMPIRAN.....	70