

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN PENGANTAR	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR LAMPIRAN.....	vii
Intisari	viii
Abstract	ix
 I. PENDAHULUAN	 1
1. Latar Belakang	1
2. Tujuan.....	2
3. Manfaat.....	2
 II. TINJAUAN PUSTAKA.....	 3
1. Lele Dumbo (<i>Clarias gariepinus</i>).....	3
2. Pengasapan	5
2.1 Penyiangan.....	6
2.2 Perendaman dengan larutan garam.	6
2.3 Penirisan.	6
2.4 Perendaman dengan asap cair.	6
3. Bumbu Tradisional Indonesia	7
4. Pengalengan	9
4.1 Persiapan bahan.....	10
4.2 Pengisian lele asap dan medium dalam kaleng.....	10
4.3 <i>Exhausting</i>	11
4.4 Penutupan Kaleng	11
4.5 Sterilisasi	11
4.6 Pendinginan	11
4.7 Pemberian Label dan Penyimpanan	12
 III. METODE PENELITIAN	 14
1. Alat	14
2. Bahan.....	14
3. Waktu dan Tempat Pelaksanaan	14

4. Tata Laksana Penelitian.....	15
4.1 Penelitian Pendahuluan	15
4.2 Penelitian Utama	17
 IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	24
1. Uji Proksimat Lele Asap Kaleng	24
1.1 Kadar Abu.....	24
1.2 Kadar Air	26
1.3 Kadar Lemak.....	28
1.4 Kadar Protein	30
1.5 Kadar Karbohidrat.....	33
2. Uji Hedonik Lele Asap Kaleng	35
2.1 Aroma.....	35
2.2 Kenampakan	36
2.3 Rasa	38
2.4 Tekstur.....	40
3. Angka Kecukupan Gizi dan Kandungan Kalori Produk	41
 V. KESIMPULAN DAN SARAN	44
1. Kesimpulan	44
2. Saran	44
 DAFTAR PUSTAKA	45
LAMPIRAN	50