

DAFTAR ISI

	Halaman
Halaman sampul	ii
Halaman pengajuan.....	iii
Halaman pengesahan	iv
Halaman pernyataan	v
Kata pengantar	vi
Daftar isi	vii
Daftar tabel	ix
Daftar gambar	x
Daftar lampiran	xi
Intisari	xii
<i>Abstract</i>	xiii
 I. PENDAHULUAN	 1
1. Latar Belakang.....	1
2. Tujuan.....	3
3. Manfaat	3
 II. TINJAUAN PUSTAKA.....	 4
1. Lele dumbo	4
2. Pengasapan ikan.....	6
3. Bumbu Tradisional	7
4. Sterilisasi.....	8
5. <i>Retort pouch</i>	10
6. Kualitas produk perikanan di dalam <i>retort pouch</i>	14
 III. METODE PENELITIAN	 17
1. Alat dan Bahan	17
2. Waktu dan tempat.....	17
3. Cara kerja (tata laksana)	18
3.1. Bagan Alir Penelitian	18
3.2. Pengasapan Ikan Lele.....	18
3.3. Formulasi Bumbu Tradisional.....	19
3.4. Pengemasan Menggunakan <i>Retort Pouch</i>	20
4. Penelitian Pendahuluan	21
4.1. Penentuan Titik Terdingin Retort Pouch dan Metode Pengemasan...	21
5. Penelitian Utama	23
5.1. Perhitungan Nilai Sterilitas pada 121°C selama 20 dan 25 Menit	23
5.2. Pengujian Tekstur.....	23
5.3. Pengamatan Kualitas Lele Asap Bumbu Tradisional Selama Masa Penyimpanan	24
 IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	 26
1. Penelitian Pendahuluan.....	26
1.1. Metode Pengemasan.....	26
2. Penelitian Utama.....	27



2.1. Pengukuran Nilai Sterilitas pada Suhu 121°C Selama 20 dan 25 Menit	27
2.2. Pengujian Tekstur Ikan Lele Asap dalam <i>Retort Pouch</i>	32
2.3. Analisis Sensoris Deskriptif	35
2.4. Pengujian Skoring	38
3. Pembahasan Umum	48
IV. KESIMPULAN DAN SARAN	51
1. Kesimpulan	51
2. Saran	51
Daftar pustaka	52
Lampiran	52



DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1. Nilai gizi daging ikan lele segar	4
Tabel 2.2. Kadar air dan konduktivitas termal ikan lele asap bumbu tradisional	10
Tabel 2.3. Perbedaan <i>retort pouch</i> dan kaleng.....	11
Tabel 2.4. Gizi ikan lele asap bumbu tradisional dalam kaleng.....	13
Tabel 3.1. Formulasi Bumbu Tradisional	19
Tabel 3.2. Spesifikasi <i>Retort Pouch</i>	21
Tabel 4.1. Hasil Metode Pengemasan	26
Tabel 4.2. Nilai Sterilitas Ikan Lele Asap Bumbu Tradisional	31



DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. <i>Retort Pouch</i>	11
Gambar 2.2. Poliester Trephtalat	12
Gambar 2.3. Nilon.....	13
Gambar 2.4. Perubahan kerang selama masa simpan	15
Gambar 2.5. Nilai sensoris udang galah.....	16
Gambar 3.1. Bagan Alir Penelitian	18
Gambar 3.2. Titik terdingin <i>retort pouch</i>	22
Gambar 4.1. Nilai Sterilitas Lele Asap Bumbu Sambal Balado	28
Gambar 4.2. Nilai Sterilitas Lele Asap Bumbu Rendang	29
Gambar 4.3. Nilai Sterilitas Lele Asap Bumbu Sambal Goreng	30
Gambar 4.5. Nilai sensoris ikan lele asap bumbu tradisional dengan sterilisasi selama 20 menit.....	36
Gambar 4.6. Nilai sensoris ikan lele asap bumbu tradisional dengan sterilisasi selama 25 menit.....	36
Gambar 4.7. Kenampakan daging ikan lele asap bumbu tradisional	37
Gambar 4.8. Aroma daging ikan lele asap bumbu tradisional	38
Gambar 4.9. Rasa daging ikan lele asap bumbu tradisional	41
Gambar 4.10. Tekstur daging ikan lele asap bumbu tradisional	42
Gambar 4.11. Kenampakan medium bumbu tradisional.....	44
Gambar 4.12. Aroma medium bumbu tradisional.....	45
Gambar 4.13. Rasa medium bumbu tradisional	46



DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Scoresheet Pengujian Triangle	57
Lampiran 2. Scoresheet Sensoris Deskriptif Berdasarkan SNI 8222:2016.....	58
Lampiran 3. Scoresheet Pengujian Skoring	59
Lampiran 4. Hasil Penelitian Pendahuluan	61
Lampiran 5. Hasil Pengukuran Nilai Sterilitas Penelitian Utama.....	65
Lampiran 6. Hasil Uji Statistik Perubahan Tekstur Selama Penyimpanan.....	72
Lampiran 7. Hasil Pengujian Statistik Uji Skoring.....	73
Lampiran 8. Analisis Ekonomi	85