

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	ii
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
I. PENDAHULUAN	
1. Latar Belakang	1
2. Tujuan Penelitian	3
3. Manfaat Penelitian	3
II. TINJAUAN PUSTAKA	
1. Lele Dumbo (<i>Clarias gariepinus</i>)	4
2. Pengasapan	5
3. Bumbu Tradisional	6
4. <i>Retort Pouch</i>	7
5. Pengaruh Pemanasan Suhu Tinggi terhadap Kandungan Gizi dan Penerimaan Konsumen	9
6. Hubungan Antar Parameter pada Kandungan Gizi dan Penerimaan Konsumen	10
III. METODE PENELITIAN	
1. Alat dan Bahan.....	12
2. Waktu dan Tempat Penelitian.....	12
3. Tata Laksana Penelitian	13
3.1.Bagan Alir Penelitian.....	13
3.2.Pembuatan Medium	14
3.3.Parameter Uji	15
4. Analisis Data.....	17
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	
1. Uji Proksimat Lele Asap <i>Retort Pouch</i>	18
1.1.Kadar Protein	18
1.2.Kadar Abu.....	19
1.3.Kadar Air	21
1.4.Kadar Lemak	23
1.5.Kadar Karbohidrat	24
2. Uji Hedonik Lele Asap <i>Retort Pouch</i>	26
3. Angka Kecukupan Gizi dan Kandungan Kalori Produk.....	29

4. Pembahasan Umum	31
V. PENUTUP	
1. Kesimpulan	35
2. Saran.....	35
DAFTAR PUSTAKA	36
DAFTAR LAMPIRAN.....	43