

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN COVER	i
HALAMAN PENYESAHAN	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
INTISARI	x
ABSTRACT	xi
I. PENDAHULUAN	1
1. Latar Belakang	1
2. Tujuan	2
3. Manfaat Penelitian	3
II. TINJAUAN PUSTAKA	4
1. Lele Dumbo (<i>Clarias gariepinus</i>)	4
2. Pengasapan	5
3. Bumbu Tradisional Khas Indonesia	7
4. <i>Retort Pouch</i>	8
III. METODE PENELITIAN	12
1. Alat dan Bahan	12
2. Waktu dan Tempat	12
3. Tata Laksana Penelitian	12
3.1. Pembuatan Lele Asap dan Medium	13
3.1.1. Pembuatan Lele Asap	13
3.1.2. Pembuatan Medium	14
3.2. Pengemasan <i>Retort Pouch</i> dan Pengujian	16
3.2.1. Pengemasan Lele Asap	16
3.2.2. Parameter Uji	17
3.2.2.1. Uji pH (AOAC, 2005)	17
3.2.2.2. Uji <i>Total Volatile Base</i> (Apriyantono, 1989)	17
3.2.2.3. Uji Peroksida (Sibuea, 2005)	18
3.2.2.4. Uji <i>Total Plate Count</i>	19
IV. PEMBAHASAN	20
1. Karakteristik Bahan Baku dan Produk Lele Asap Bumbu Tradisional Khas Indonesia	20

1.1 pH	20
1.2 <i>Total Volatile Base</i> (TVB).....	22
1.3 Angka Peroksida.....	22
1.4 <i>Total Plate Count</i> (TPC)	24
2. Karakteristik Produk Lele Asap <i>Retort Pouch</i> Bumbu Khas Indonesia Selama Penyimpanan	25
2.1 Derajat Keasaman (pH)	25
2.2 <i>Total Volatile Base</i> (TVB).....	26
2.3 Angka Peroksida.....	29
2.4 <i>Total Plate Count</i> (TPC)	32
3. Pembahasan Umum	34
V. KESIMPULAN	36
1. Kesimpulan.....	36
2. Saran	36
DAFTAR PUSTAKA.....	37
LAMPIRAN	39