

## DAFTAR ISI

	Hal
HALAMAN SAMPUL .....	i
HALAMAN PENGANTAR .....	ii
HALAMAN PENGESAHAN .....	iii
HALAMAN PERNYATAAN .....	iv
KATA PENGANTAR .....	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
Intisari .....	xi
<i>Abstract</i> .....	xii
 I. PENDAHULUAN .....	 1
1. Latar Belakang.....	1
2. Tujuan .....	3
3. Manfaat .....	3
 II. TINJAUAN PUSTAKA .....	 4
1. Lele Dumbo .....	4
2. Pengasapan Ikan .....	5
3. Bumbu Tradisional Indonesia.....	8
4. Pengalengan .....	10
4.1 Persiapan Bahan.....	11
4.2 Pengisian Ikan ke dalam Kaleng.....	12
4.3 Penghampaan .....	12
4.4 Pengisian Medium .....	12
4.5 Penutupan Kaleng .....	13
4.6 Sterilisasi.....	13
4.7 Pendinginan .....	15
4.8 Karantina.....	15
5. Nilai Sterilitas .....	16
6. Standar Nasional Indonesia (SNI) untuk Produk Ikan dalam Kaleng .....	17
 III. METODE PENELITIAN .....	 19
1. Alat dan Bahan.....	19
2. Waktu dan Tempat Pelaksanaan .....	19
3. Tata Laksana Penelitian .....	19
3.1 Penelitian Pendahuluan.....	20
3.2 Penelitian Utama.....	24
 IV. HASIL DAN PEMBAHASAN .....	 29
1. Penelitian Pendahuluan.....	29
1.1 Optimasi Pengisian Bahan untuk Proses Pengalengan .....	29
1.2 Sifat Fisik dan Kimia Lele Asap dan Bumbu Tradisional .....	30
1.3 Pengukuran Nilai F <sub>0</sub> pada 121°C Selama 15 dan 20 Menit .....	31

2. Penelitian Utama.....	34
2.1 Pengukuran Nilai F0 pada 121oC Selama 30 dan 40 Menit.....	34
2.2 Pengamatan Fisik Kaleng .....	39
2.3 Analisis Sensoris Deskriptif.....	41
2.4 Evaluasi Organoleptik.....	43
3. Pembahasan Umum .....	48
 V. KESIMPULAN DAN SARAN .....	 52
1. Kesimpulan .....	52
2. Saran .....	52
 DAFTAR PUSTAKA.....	 53
LAMPIRAN.....	58

## DAFTAR TABEL

	Hal
Tabel 2.1 Rendemen bagian tubuh lele dumbo .....	4
Tabel 2.2 Kandungan gizi lele budidaya segar.....	5
Tabel 2.3 Persyaratan ikan dalam kaleng .....	18
Tabel 3.1 Resep yang digunakan untuk uji hedonik .....	20
Tabel 3.2 Komposisi bahan baku pembuatan bumbu tradisional.....	21
Tabel 3.3 Spesifikasi kaleng yang digunakan pada proses pengalengan .....	26
Tabel 3.4 Standar pemeriksaan kemasan kaleng.....	27
Tabel 4.1 Optimasi pengisian bahan ke dalam kaleng .....	29
Tabel 4.2 Proksimat lele asap.....	30
Tabel 4.3 Kadar air dan konduktivitas termal bumbu tradisional .....	30
Tabel 4.4 Nilai sterilitas lele asap dengan bumbu tradisional pada 121°C selama 15 dan 20 menit .....	32
Tabel 4.5 Nilai sterilitas lele asap dengan bumbu tradisional pada 121°C selama 30 dan 40 menit .....	34
Tabel 4.6 Pengamatan fisik kaleng lele asap dengan bumbu tradisional .....	39
Tabel 4.7 Pengamatan deskriptif lele asap dalam kaleng dengan bumbu tradisional .....	41
Tabel 4.8 Daging dan medium lele asap dalam kaleng dengan bumbu tradisional .....	42
Tabel 4.9 Kenampakan medium lele asap dalam kaleng dengan bumbu tradisional .....	44
Tabel 4.10 Kenampakan daging lele asap dalam kaleng dengan bumbu tradisional .....	44
Tabel 4.11 Aroma medium lele asap dalam kaleng dengan bumbu tradisional.....	45
Tabel 4.12 Aroma daging lele asap dalam kaleng dengan bumbu tradisional .....	45
Tabel 4.13 Rasa medium lele asap dalam kaleng dengan bumbu tradisional .....	46
Tabel 4.14 Rasa daging lele asap dalam kaleng dengan bumbu tradisional .....	46
Tabel 4.15 Kekentalan medium lele asap dalam kaleng dengan bumbu tradisional .....	47
Tabel 4.16 Tekstur daging lele asap dalam kaleng dengan bumbu tradisional .....	48

## DAFTAR GAMBAR

	Hal
Gambar 2.1 Proses Pengalengan ikan .....	11
Gambar 2.2 Operasi penutupan kaleng .....	13
Gambar 3.1 Pemasangan termokopel pada kaleng dengan perambatan panas secara konduksi .....	23
Gambar 3.2 Proses pengalengan lele asap dengan bumbu tradisional .....	25
Gambar 4.1 Nilai sterilitas bumbu tradisional .....	33
Gambar 4.2 Nilai sterilitas lele asap berbumbu rendang .....	35
Gambar 4.3 Nilai sterilitas lele asap berbumbu sambal balado .....	36
Gambar 4.4 Nilai sterilitas lele asap berbumbu sambal goreng .....	37
Gambar 4.5 Penilaian tekstur lele asap dengan bumbu tradisional .....	38

## DAFTAR LAMPIRAN

	Hal
Lampiran 1. Hasil Uji Hedonik untuk Pemilihan Resep Bumbu Tradisional .....	58
Lampiran 2. Hasil SPSS Uji Hedonik.....	59
Lampiran 3. Perhitungan Nilai Sterilitas pada 121°C selama 15 Menit .....	62
Lampiran 4. Perhitungan Nilai Sterilitas pada 121°C selama 20 Menit .....	60
Lampiran 5. Perhitungan Nilai Sterilitas Bumbu Tradisional pada 121°C selama 30 Menit .....	62
Lampiran 6. Perhitungan Nilai Sterilitas pada 121°C selama 30 Menit .....	64
Lampiran 7. Perhitungan Nilai Sterilitas pada 121°C selama 40 Menit .....	66
Lampiran 8. Contoh Perhitungan Nilai F <sub>0</sub> .....	68
Lampiran 9. Hasil SPSS Tekstur .....	69
Lampiran 10. Hasil SPSS <i>Head space</i> .....	70
Lampiran 11. Hasil SPSS Uji Kehampaan .....	71
Lampiran 12. Hasil SPSS Bobot tuntas .....	72
Lampiran 13. <i>Scoresheet</i> Uji <i>Triangle</i> .....	73
Lampiran 14. Gambar Pengamatan Lele Asap dalam kaleng dengan Bumbu Tradisional.....	74
Lampiran 15. <i>Scoresheet</i> Uji Skoring.....	81
Lampiran 16. Hasil Pengujian Skoring Medium vs Lama Penyimpanan.....	84
Lampiran 17. Hasil Pengujian Skoring Antar Medium .....	88
Lampiran 18. Harga Pokok Produksi Lele Asap dalam Kaleng dengan Bumbu Tradisional.....	94