

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	v
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR	x
Intisari	xi
Abstract	xii
I. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Tujuan.....	2
1.3 Manfaat.....	2
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	3
2.1 Lele.....	3
2.2 Lele Asap.....	4
2.3 Minyak nabati.....	5
2.4 Larutan garam.....	6
2.5 Pengalengan.....	7
2.6 Nilai sterilitas	8
III. METODE PENELITIAN.....	10
3.1 Alat dan bahan penelitian	10
3.2 Waktu dan tempat pelaksanaan	10
3.3 Rancangan penelitian	10
3.4 Diagram alir penelitian	11
3.5 Tata laksana.....	12
3.5.1 Optimasi pembuatan lele asap berbumbu untuk pengalengan.....	12
3.5.2 Pembuatan lele asap berbumbu.....	12
3.5.3 Proses pengalengan.....	14
3.5.4 Pengukuran nilai sterilitas.....	17
3.5.5 Penilaian tekstur dan warna	18
3.5.6 Penilaian skoring.....	19
3.5.7 Pengamatan fisik kaleng	19
3.5.8 Pengamatan daging ikan, medium, dan kerusakan kaleng	20
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	21



4.1 Optimasi pembuatan lele asap berbumbu untuk proses pengalengan	21
4.2 Pengukuran nilai sterilitas	21
4.3 Penilaian tekstur	26
4.4 Penilaian warna	28
4.5 Evaluasi organoleptik	30
4.6 Pengamatan kaleng	32
4.7 Pengamatan daging, medium, dan kerusakan kaleng	34
4.8. Penentuan produk terbaik	36
V. KESIMPULAN DAN SARAN	37
5.1 Kesimpulan	37
5.2 Saran	37
DAFTAR PUSTAKA	38

DAFTAR TABEL

2.1 Komposisi kimia lele.....	6
2.2 Kriteria mutu sensori lele asap cair	7
2.3 Syarat mutu minyak nabati di Indonesia	7
2.4 Syarat mutu garam di Indonesia.....	8
2.5 Nilai sterilitas berbagai produk makanan.....	11
3.1 Komposisi bumbu untuk 1000 gram daging lele.....	15
3.2 Spesifikasi kaleng yang digunakan	17
3.3 Persyaratan pengalengan di Indonesia.....	22
4.1 Penilaian warna lele asap berbumbu	31
4.2 Pengamatan kaleng lele asap berbumbu.....	35
4.3 Pengamatan daging dan medium lele asap berbumbu.....	37

DAFTAR GAMBAR

2.1 Lele	5
3.1 Diagram alir penelitian	13
3.2 Proses pengalengan	16
3.3 Skema pemasangan terminal termokopel kaleng	19
4.1 Nilai sterilitas (menit) lele oven medium minyak nabati	24
4.2 Nilai sterilitas (menit) lele oven medium larutan garam	25
4.3 Nilai sterilitas (menit) lele goreng medium minyak nabati	26
4.4 Nilai sterilitas (menit) lele goreng medium larutan garam	27
4.5 Penilaian tekstur lele asap berbumbu	29
4.6 Penilaian skoring parameter rasa lele asap berbumbu.....	32
4.7 Penilaian skoring parameter tekstur lele asap berbumbu	33
4.7 Penilaian skoring parameter aroma lele asap berbumbu	34