

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGANTAR	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
LEMBAR PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
Intisari	x
<i>Abstract</i>	xi
I. PENDAHULUAN	
1. Latar Belakang	1
2. Tujuan Penelitian	2
3. Manfaat Penelitian	2
II. TINJAUAN PUSTAKA	
1. Lele Asap	3
2. Pengasapan	3
3. Asap Cair	4
4. Pengalengan	6
5. Organoleptik Ikan Asap dan Ikan Kaleng	7
6. Flavor Asap	8
7. Ekstraksi Senyawa Flavor	10
III. METODE PENELITIAN	
1. Alat dan Bahan	13
2. Metode Penelitian	13
3. Tata Laksana Penelitian	14
4. Analisa Data	20
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	
1. Hedonik Filet Lele Dumbo Asap Berbumbu Kemasan Kaleng	22
2. Skoring Filet Lele Dumbo Asap Berbumbu Kemasan Kaleng	33
3. Komponen Senyawa Flavor Filet Lele Dumbo Asap Berbumbu Kemasan Kaleng	41
4. Pembahasan Umum	63
V. KESIMPULAN DAN SARAN	65
DAFTAR PUSTAKA	66
LAMPIRAN	70