



DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGAJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
INTISARI	xii
<i>ABSTRACT</i>	xiii
I. PENDAHULUAN	1
1. Latar Belakang	1
2. Tujuan	2
3. Manfaat	2
II. TINJAUAN PUSTAKA	3
1. Lele Dumbo.....	3
2. Pengasapan Ikan.....	4
3. Pengalengan	9
4. Flavor Asap	13
5. Ekstraksi Senyawa Flavor.....	14
6. <i>Gas Chromatography Mass Spectrometry</i> (GCMS).....	16
7. <i>Quantitative Descriptive Analysis</i> (QDA)	19
III. METODE PENELITIAN	22
1. Alat dan Bahan Penelitian.....	22
2. Metode Penelitian	22
3. Tata Laksana	23
3.1. Pengasapan Lele.....	23
3.2. Preparasi Bumbu sebagai Medium pada Produk Kaleng.....	25
3.3. Pengalengan Lele Asap	26
3.4. Pengujian Lele Asap	27



3.4.1. Analisis Komponen Flavor.....	28
3.4.2. Analisis <i>Quantitative Descriptive Analysis</i> (QDA).....	29
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	31
1. Analisis Senyawa Penyusun Flavor Lele Asap Kemasan Kaleng Berbumbu Tradisional Khas Indonesia.....	31
2. Analisis Sensori Lele Asap Kemasan Kaleng Berbumbu Tradisional Khas Indonesia	55
2.1. Seleksi Panelis	55
2.1.1. <i>Pre-screening</i> Panelis.....	57
2.1.2. <i>Screening</i> Panelis.....	57
2.2. Analisis Kualitatif	58
2.3. Analisis Kuantitatif	61
3. Pembahasan Umum.....	66
V. KESIMPULAN.....	72
1. Kesimpulan	72
2. Saran.....	72
DAFTAR PUSTAKA	73
LAMPIRAN.....	81