

DAFTAR ISI

Halaman Judul	i
Lembar Pengajuan	ii
Lembar Pengesahan	iii
Lembar Pernyataan	iv
Kata Pengantar	v
Daftar Isi.....	vii
Daftar Tabel	ix
Daftar Gambar	x
Daftar Lampiran.....	xi
Intisari	xii
Abstract.....	xiii
I. PENDAHULUAN	1
1. Latar Belakang	1
2. Tujuan	2
3. Manfaat	2
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	3
1. Lele Dumbo.....	3
2. Pengasapan.....	5
2.1 Pengasapan tradisional	6
2.1.1 Pengasapan dingin	6
2.1.2 Pengasapan panas.....	6
2.2 Pengasapan elektrik.....	7
2.3 Pengasapan asap cair.....	7
3. Lele asap.....	8
4. Pengalengan	10
4.1 Persiapan wadah.....	11
4.2 Pengisian	11
4.3 <i>Exhausting</i>	11
4.4 Penambahan medium	12
4.5 Penutupan kaleng	12
4.6 Sterilisasi	13
4.7 Pendinginan.....	13
4.8 Penyimpanan	13

III. METODE PENELITIAN	14
1. Alat dan bahan.....	14
2. Tata laksana penelitian	14
3. Parameter uji	17
3.1 Kadar air.....	17
3.2 Kadar protein.....	17
3.3 Kadar lemak	18
3.4 Kadar abu	19
3.5 Kadar karbohidrat total	19
3.6 Kadar fenol.....	20
3.7 Kadar garam.....	20
4. Analisis data	21
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	22
1. Komposisi kimia lele dumbo segar	22
2. Pengaruh <i>pretreatment</i> terhadap perubahan komposisi kimia	22
3. Pengaruh medium pengalengan terhadap perubahan komposisi kimia	27
3.1 Kadar air.....	28
3.2 Kadar protein.....	29
3.3 Kadar lemak	31
3.4 Kadar abu	32
3.5 Kadar karbohidrat.....	34
3.6 Kadar garam.....	35
3.7 Kadar fenol.....	36
4. Pembahasan umum.....	38
V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	41
1. Kesimpulan	41
2. Saran.....	41
DAFTAR PUSTAKA	42

DAFTAR TABEL

2.1 Komposisi nilai gizi daging lele (<i>Clarias</i> sp.)	4
2.2 Kriteria mutu sensori ikan asap	9
2.3 Syarat mutu ikan asap menurut SNI.....	10
3.1 Komposisi bumbu untuk 1 kg filet lele dumbo	15
4.1 Perbandingan analisis komposisi kimia lele dumbo segar	22
4.2 Pengaruh konsentrasi larutan garam terhadap kadar abu lele kaleng	33
4.3 Perubahan Komposisi kima selama proses <i>pretreatment</i> dan pengalengan.....	38
4.5 Informasi nilai gizi lele asap goreng bermedium larutan garam.....	39

DAFTAR GAMBAR

2.1 Lele dumbo.....	3
2.2 Proses pengasapan lele.....	8
2.3 Proses pengalengan ikan.....	11
3.1 Diagram alur penelitian.....	16
3.2 Proses analisis data.....	21
4.1 Pengaruh <i>pretreatment</i> terhadap komposisi kimia lele dumbo asap.....	23
4.2 Pengaruh medium pengalengan terhadap kadar air.....	28
4.3 Pengaruh medium pengalengan terhadap kadar protein.....	30
4.4 Pengaruh medium pengalengan terhadap kadar lemak.....	31
4.5 Pengaruh medium pengalengan terhadap kadar abu.....	33
4.6 Pengaruh medium pengalengan terhadap kadar karbohidrat.....	34
4.7 Pengaruh medium pengalengan terhadap kadar garam.....	35
4.8 Pengaruh medium pengalengan terhadap kadar fenol.....	36
4.9 Pengaruh jenis produk filet lele dumbo asap berbumbu kemasan kaleng terhadap kesukaan konsumen pada atribut aroma.....	37