

DAFTAR ISI

	Halaman
DAFTAR ISI.....	i
DAFTAR TABEL.....	iv
DAFTAR GAMBAR	v
I. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan Penelitian.....	4
1.3 Manfaat Penelitian.....	4
1.4 Hipotesis.....	4
II. TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Ikan.....	5
2.1.1 Komposisi kimia daging ikan.....	5
2.1.2 Karakteristik komoditas perikanan	6
2.1.3 Ikan Sembilang.....	7
2.2 Pengasapan Ikan	9
2.3 Spesifikasi Alat Pengasapan.....	11
2.4 Asap.....	12
2.3.1 Komposisi dan sifat kimia asap.....	12
2.3.2 Asap sebagai pengawet	13
2.3.3 Asap sebagai pemberi warna, rasa dan aroma khas	14
2.3.4 Pengaruh asap terhadap komposisi kimia ikan asap	15
2.5 Kualitas Ikan Asap	15
2.4.1 Uji proksimat.....	17
2.4.2 Uji organoleptik atau uji sensori	17
2.4.3 Uji mikrobiologi.....	20
2.4.4 Analisis kandungan senyawa karsinogen pada ikan asap (PAHs)	23

III. METODOLOGI.....	24
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian	24
3.2 Alat dan Bahan Penelitian	24
3.2.1 Alat.....	24
3.2.2 Bahan.....	25
3.3 Parameter.....	25
3.4 Prosedur Penelitian.....	26
3.4.1 Proses persiapan.....	26
3.4.2 Proses pengasapan.....	27
3.4.3 Pengemasan.....	28
3.4.4 Pengangkutan	29
3.5 Analisis Kualitas Ikan Asap	31
3.5.1 Uji proksimat.....	31
3.5.2 Uji organoleptik	33
3.5.3 Uji mikrobiologi.....	33
3.6 Analisis Data	35
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	36
4.1 Proses Pengasapan.....	36
4.2 Uji Proksimat.....	38
4.2.1 Kadar lemak	39
4.2.2 Kadar protein.....	40
4.2.3 Kadar abu	42
4.2.4 Kadar air.....	43
4.3 Susut Bobot	46
4.4 Uji Organoleptik.....	48
4.4.1 Kenampakan.....	48
4.4.2 Aroma.....	50
4.4.3 Rasa.....	51
4.4.4 Pengaruh perlakuan terhadap tekstur	51
4.4.5 Penerimaan keseluruhan.....	52

4.5 Uji Mikrobiologi.....	53
4.5.1 Angka Lempeng Total.....	53
4.5.2 Pengaruh perlakuan terhadap kandungan Escherichia coli	54
4.5.3 Salmonella sp.	55
4.5.4 Staphylococcus aureus	55
V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	57
5.1 Kesimpulan.....	57
5.2 Saran	57
DAFTAR PUSTAKA	58
LAMPIRAN.....	62