

## DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Komposisi daging ikan .....	5
2. Komposisi kimia asap .....	12
3. Persyaratan mutu dan keamanan pangan bagi ikan asap .....	16
4. Karakteristik ikan asap .....	19
5. Hasil pengukuran suhu pada tungku saat proses pengasapan .....	37
6. Hasil uji organoleptik.....	48
7. Hasil uji mikrobiologi .....	56
8. Data uji proksimat.....	80
9. Ranks Uji Kenampakan .....	80
10. Tes Statistika .....	80
11. Ranks Uji aroma.....	81
12. Tes Statistika .....	81
13. Ranks Uji Rasa.....	81
14. Tes Statistika .....	81
15. Ranks Uji Tekstur .....	82
16. Tes Statistika .....	82