

**DAFTAR ISI**

|  | <b>Halaman</b> |
|--|----------------|
| RINGKASAN .....  | v              |
| SUMMARY .....  | vi             |
| KATA PENGANTAR .....                                       | vii            |
| UCAPAN TERIMA KASIH.....                                   | viii           |
| DAFTAR ISI.....  | x              |
| DAFTAR TABEL.....  | xii            |
| DAFTAR GAMBAR .....  | xiii           |
| DAFTAR LAMPIRAN.....                                       | xiv            |
| I PENDAHULUAN .....  | 1              |
| 1.1 Latar Belakang.....                                    | 1              |
| 1.2 Perumusan Masalah.....                                 | 2              |
| 1.3 Tujuan.....  | 3              |
| 1.4 Manfaat.....   | 3              |
| II TINJAUAN PUSTAKA .....                                  | 4              |
| 2.1 Ikan Kembung ( <i>Rastrelliger kanagurta</i> ).....    | 4              |
| 2.1.1 Klasifikasi dan Morfologi .....                      | 4              |
| 2.1.2 Kandungan Gizi Ikan Kembung.....                     | 5              |
| 2.2 Asap Cair .....  | 6              |
| 2.2.1 Proses Pembuatan Asap Cair.....                      | 6              |
| 2.2.2 Komponen Penyusun Asap Cair .....                    | 8              |
| 2.2.3 Metode Penggunaan Asap Cair .....                    | 10             |
| 2.3 Pengasapan.....  | 10             |
| 2.4 Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Hasil Pengasapan. .... | 12             |

|  |    |
|--|----|
| III KERANGKA KONSEPTUAL DAN HIPOTESIS..... | 14 |
| 3.1 Kerangka Konseptual Penelitian .....   | 14 |
| 3.2 Hipotesis .....                        | 17 |
| IV METODE PENELITIAN.....                  | 18 |
| 4.1 Tempat dan Waktu .....                 | 18 |
| 4.2 Materi Penelitian .....                | 18 |
| 4.2.1 Peralatan Penelitian.....            | 18 |
| 4.2.2 Bahan Penelitian .....               | 18 |
| 4.3 Metode Penelitian.....                 | 19 |
| 4.3.1 Rancangan Penelitian.....            | 19 |
| 4.3.2 Variabel Penelitian.....             | 19 |
| 4.3.3 Prosedur Penelitian .....            | 20 |
| V HASIL DAN PEMBAHASAN .....               | 29 |
| 5.1 Hasil.....                             | 29 |
| 5.1.1 Nilai Organoleptik .....             | 29 |
| 5.1.2 Uji Proksimat .....                  | 33 |
| 5.1.3 Angka Lempeng Total (ALT).....       | 37 |
| 5.2 Pembahasan .....                       | 39 |
| VI KESIMPULAN DAN SARAN.....               | 47 |
| 6.1 Kesimpulan.....                        | 47 |
| 6.2 Saran .....                            | 47 |
| DAFTAR PUSTAKA .....                       | 48 |
| LAMPIRAN.....                              | 50 |

**DAFTAR TABEL**

| <b>Tabel</b>   | <b>Halaman</b> |
|--|----------------|
| Tabel 2. 1 Kandungan Gizi Ikan Kembung (Badan Ketahanan DIY, 2013).....                    | 5              |
| Tabel 2. 2 Persyaratan Mutu dan Keamanan Pangan Ikan Asap.....                             | 11             |
| Tabel 4. 1 Standart Mutu Ikan Segar .....  | 20             |
| Tabel 5. 1 Nilai Kenampakan Hasil Uji Organoleptik Ikan Kembung Asap Pada Suhu Ruang.....  | 29             |
| Tabel 5. 2 Nilai Bau Hasil Uji Organoleptik Ikan Kembung Asap Pada Suhu Ruang .....        | 30             |
| Tabel 5. 3 Nilai Rasa Hasil Uji Organoleptik Ikan Kembung Asap Pada Suhu Ruang.....        | 31             |
| Tabel 5. 4 Nilai Tekstur Hasil Uji Organoleptik Ikan Kembung Asap Pada Suhu Ruang .....    | 32             |
| Tabel 5. 5 Nilai Kadar Air Hasil Uji Proksimat Ikan Kembung Asap Pada Suhu Ruang .....     | 33             |
| Tabel 5. 6 Nilai Kadar Lemak Hasil Uji Proksimat Ikan Kembung Asap Pada Suhu Ruang .....   | 34             |
| Tabel 5. 7 Nilai Kadar Protein Hasil Uji Proksimat Ikan Kembung Asap Pada Suhu Ruang ..... | 35             |
| Tabel 5. 8 Nilai Kadar Abu Hasil Uji Proksimat Ikan Kembung Asap Pada Suhu Ruang .....     | 36             |
| Tabel 5. 9 Nilai Rata-Rata Hasil Uji ALT Ikan Kembung Asap Pada Suhu Ruang .....           | 37             |

**DAFTAR GAMBAR**

| <b>Gambar</b>  | <b>Halaman</b> |
|--|----------------|
| Gambar 2. 1 Gambar Ikan Kembung ( <i>Rastrelliger kanagurta</i> )..... | 5              |
| Gambar 3. 1 Bagan Kerangka Konsep Penelitian.....                      | 16             |
| Gambar 4. 1 Diagram Alir Penelitian .....                              | 28             |

**DAFTAR LAMPIRAN**

| <b>Lampiran</b>  | <b>Halaman</b> |
|--|----------------|
| Lampiran 1. Lembar Penilaian Sensori Ikan Asap.....                          | 50             |
| Lampiran 2. Proses Pengasapan Ikan Kembung Dengan Menggunakan Asap Cair..... | 52             |
| Lampiran 3. Pengasapan Dengan Konsentrasi 0% (Pengasapan Tradisional).....   | 53             |
| Lampiran 4. Analisis Ragam (ANOVA) dan Uji Duncan Uji Proksimat .....        | 54             |
| Lampiran 5. Analisa Variansi dan Uji DUNCAN Data Organoleptik .....          | 71             |
| Lampiran 6. Analisa Variansi dan Uji DUNCAN Data TPC.....                    | 88             |