

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 ikan tangas-tangas.....	5
Gambar 2. 1 Kerangka Penelitian.....	32
Gambar 4. 1 Profil nurung tangas-tangas	45
Gambar 4. 2 Cabai	58
Gambar 4. 3 Bawang Putih.....	58
Gambar 4. 4 Kunyit	59
Gambar 4. 5 Andaliman	59
Gambar 4. 6 Kacang Panjang	60
Gambar 4. 7 Kecombuang	60
Gambar 4. 8 Asam Cekala	60
Gambar 4. 9 Sereh	61
Gambar 4. 10 Bumbu Halus	61
Gambar 4. 11 Asam Gelugur	61
Gambar 4. 12 Daun Jeruk.....	62
Gambar 4. 13 Daun Kucai.....	62
Gambar 4. 14 Gula Pasir.....	62
Gambar 4. 15 Garam.....	63
Gambar 4. 16 Santan Kara	63
Gambar 4. 17 Kemiri	63
Gambar 4. 18 Ikan Gurame	64
Gambar 4. 19 Proses Pemasakan Ikan	64
Gambar 4. 20 Cita Rasa Ikan Tangas-Tangas.....	67
Gambar 4. 21 Warna Ikan Tangas-Tangas.....	68
Gambar 4. 22 Tekstur Ikan Tangas-Tangas	69
Gambar 4. 23 Aroma Ikan Tangas-Tangas	70
Gambar 4. 24 Penampilan Ikan Tangas-Tangas	71