

## 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