

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
SURAT KETERANGAN	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	v
HALAMAN PERNYATAAN.....	vi
INTISARI	vii
ABSTRACT.....	ix
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian.....	4
Manfaat Penelitian.....	4
TINJAUAN PUSTAKA	5
Sate.....	5
Bahan Penyusun Sate Taichan	6
<i>Ready to Eat</i>	9
Metode Pemasakan.....	10
Lama Penyimpanan.....	12
Kualitas Fisik	13
Total Bakteri	16
Kualitas Sensoris.....	17
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	20
Landasan Teori	20
Hipotesis	23
MATERI DAN METODE	24
Waktu dan Tempat Penelitian.....	24

Materi	24
Metode	25
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	32
Kualitas Fisik Sate Taichan	32
Total Bakteri Sate Taichan	42
Kualitas Sensoris Sate Taichan	45
KESIMPULAN DAN SARAN.....	56
Kesimpulan	56
Saran.....	56
RINGKASAN.....	57
DAFTAR PUSTAKA.....	66
UCAPAN TERIMA KASIH.....	72
LAMPIRAN.....	74