

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	<b>i</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN</b> .....	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PERSEMBAHAN</b> .....	<b>iv</b>
<b>INTISARI</b> .....	<b>vi</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>vii</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>viii</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>x</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>xi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>xii</b>
<b>PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
Latar Belakang .....	1
Tujuan Penelitian .....	3
Manfaat Penelitian .....	4
<b>TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>5</b>
Produk Sate Taichan .....	5
Bahan Penyusun Sate Taichan .....	6
<i>Ready To Eat</i> .....	8
Metode <i>Precooking</i> .....	9
<i>Retort Pouch</i> .....	11
Lama Penyimpanan .....	12
Kualitas Kimia Sate Taichan Ayam .....	13
Ketengikan .....	16
Total Bakteri .....	16
<b>LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS</b> .....	<b>18</b>
Landasan Teori .....	18
Hipotesis .....	19
<b>MATERI DAN METODE</b> .....	<b>20</b>
Materi .....	20
Metode .....	21
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN</b> .....	<b>28</b>
Kualitas Kimia Sate Taichan .....	28
Kadar Air .....	28
Kadar Protein .....	32
Kadar Lemak .....	36
Ketengikan .....	40



Total Bakteri .....	44
<b>KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>50</b>
Kesimpulan .....	50
Saran .....	50
<b>RINGKASAN .....</b>	<b>51</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>58</b>
<b>UCAPAN TERIMAKASIH .....</b>	<b>66</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>68</b>