

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
SURAT KETERANGAN	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
HALAMAN PERNYATAAN	vi
INTISARI.....	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang.....	1
Tujuan Penelitian	3
Manfaat Penelitian	3
TINJAUAN PUSTAKA.....	5
<i>Dakgalbi</i>	5
Bumbu Penyusun <i>Dakgalbi</i>	5
Marinasi	6
Kemasan Kaleng	7
Lama Penyimpanan.....	8
Kualitas Fisik.....	9
Mikrobiologi Daging	11
Kualitas Sensoris	12
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	15
Landasan Teori.....	15
Hipotesis.....	16
MATERI DAN METODE	18
Waktu dan Tempat Penelitian.....	18
Materi Penelitian	18
Metode Penelitian	19
HASIL DAN PEMBAHASAN	26

Kualitas Fisik <i>Ready to Eat Dakgalbi</i>	26
Total Bakteri <i>Ready to Eat Dakgalbi</i>	37
Kualitas Sensoris <i>Ready to Eat Dakgalbi</i>	39
KESIMPULAN DAN SARAN	54
Kesimpulan	54
Saran	54
RINGKASAN	55
DAFTAR PUSTAKA	64
UCAPAN TERIMA KASIH	70
LAMPIRAN	72