

## 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>SURAT KETERANGAN</b> .....	<b>iv</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN</b> .....	<b>v</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>13</b>
Latar Belakang .....	13
Tujuan Penelitian .....	16
Manfaat Penelitian .....	17
<b>TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>18</b>
Ayam Bacem .....	18
Marinasi .....	18
Kemasan <i>Retort</i> .....	19
Penyimpanan .....	20
Kualitas Kimia RTE Ayam Bacem .....	21
Kualitas Mikrobiologi RTE Ayam Bacem .....	24
Kualitas Ketengikan RTE Ayam Bacem .....	25
<b>LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS</b> .....	<b>27</b>
Landasan Teori .....	27
Hipotesis .....	28
<b>MATERI DAN METODE</b> .....	<b>30</b>
Waktu dan Tempat Penelitian .....	30
Materi .....	30

Metode .....	31
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>37</b>
Kualitas Kimia Ayam Bacem.....	37
Kadar Air.....	37
Kadar Protein .....	41
Kadar Lemak.....	45
Kadar Kolagen .....	49
Total Bakteri.....	51
Nilai <i>Thiobarbituric Acid</i> (TBA).....	57
<b>KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>63</b>
Kesimpulan .....	63
Saran .....	63
<b>RINGKASAN .....</b>	<b>64</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>69</b>
<b>UCAPAN TERIMAKASIH.....</b>	<b>77</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>80</b>