

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
SURAT KETERANGAN	iv
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
INTISARI	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
PENDAHULUAN	1
<i>Latar belakang</i>	<i>1</i>
<i>Tujuan Penelitian</i>	<i>3</i>
<i>Manfaat Penelitian</i>	<i>3</i>
TINJAUAN PUSTAKA	4
<i>Daging Sapi</i>	<i>4</i>
<i>Ready To Eat Empal gentong</i>	<i>6</i>
<i>Precooking</i>	<i>7</i>
<i>Kualitas Fisik</i>	<i>9</i>
<i>Total Bakteri</i>	<i>12</i>
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	14
<i>Landasan Teori</i>	<i>14</i>
<i>Hipotesis</i>	<i>15</i>
MATERI DAN METODE	16
<i>Waktu dan Tempat Penelitian</i>	<i>16</i>
<i>Materi</i>	<i>16</i>
<i>Metode Penelitian</i>	<i>17</i>
HASIL DAN PEMBAHASAN	25
<i>Kualitas Fisik RTE Empal Gentong</i>	<i>25</i>
<i>Total Bakteri RTE Empal Gentong</i>	<i>28</i>
KESIMPULAN DAN SARAN	31



<i>Kesimpulan</i>	31
<i>Saran</i>	31
RINGKASAN	32
DAFTAR PUSTAKA	33
LAMPIRAN	38