

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
SURAT KETERANGAN.....	iv
HALAMAN PERNYATAAN.....	vi
INTISARI.....	vii
ABSTRACT.....	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
<b>PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
Latar Belakang .....	1
Tujuan Penelitian.....	2
Manfaat Penelitian.....	2
<b>TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>3</b>
Ayam.....	3
Marinasi .....	3
Pengemasan <i>Retort</i> .....	4
Kemasan Vakum .....	5
Sterilisasi Bahan Pangan.....	5
Lama Penyimpanan .....	6
Kualitas Fisik.....	6
Nilai pH .....	6
Daya Ikat Air .....	7
Keempukan .....	7
Kualitas Sensoris.....	7
Warna .....	8
Rasa.....	8
Aroma .....	8
Tekstur.....	9
Daya Terima .....	9
Uji Mikrobiologis .....	9
Uji TPC .....	9
<b>LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS .....</b>	<b>11</b>
Landasan Teori.....	11
Hipotesis .....	11
<b>MATERI DAN METODE.....</b>	<b>13</b>

Materi .....	13
Alat .....	13
Bahan.....	13
Metode .....	13
Pembuatan Ayam Bacem .....	13
Persiapan Sampel.....	14
Pengujian Kualitas Fisik Daging.....	15
Uji nilai pH. ....	15
Uji Daya Ikat Air. ....	15
Keempukan .....	16
Uji Sensoris .....	16
Uji Mikrobiologis .....	17
Total Plate Count (TPC). ....	17
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>18</b>
<b>KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>38</b>
<b>RINGKASAN .....</b>	<b>39</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>47</b>
<b>UCAPAN TERIMA KASIH.....</b>	<b>54</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>57</b>