

## DAFTAR ISI

<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>1</b>
Latar Belakang .....	1
Tujuan Penelitian.....	3
Manfaat Penelitian.....	3
<b>TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>4</b>
Ayam Pedas Korea (Dakgalbi) .....	4
Bumbu-Bumbu Penyusun Dakgalbi.....	5
Kemasan Kaleng .....	6
Pemasakan Awal ( <i>Precooking</i> ).....	7
Kualitas Kimia.....	8
Kualitas Sensoris.....	10
<b>LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS</b> .....	<b>14</b>
Landasan Teori.....	14
Hipotesis.....	15
<b>MATERI DAN METODE</b> .....	<b>16</b>
Waktu dan Tempat Penelitian.....	16
Materi .....	16
Metode .....	16
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN</b> .....	<b>21</b>
Kualitas Kimia Dakgalbi.....	21
Kualitas Sensoris Dakgalbi.....	26
<b>KESIMPULAN DAN SARAN</b> .....	<b>35</b>

Kesimpulan.....	35
Saran.....	35
<b>RINGKASAN .....</b>	<b>36</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>41</b>
<b>UCAPAN TERIMA KASIH.....</b>	<b>47</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>50</b>