

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
HALAMAN DEDIKASI	v
PENGARUH KOMBINASI KEMASAN	vi
INTISARI	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI	1
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	4
Manfaat Penelitian	4
TINJAUAN PUSTAKA	5
Daging Ayam.....	5
Penyimpanan Beku Daging Ayam.....	6
Pengemasan Vakum.....	8
Plastik Polyethylene.....	9
Mikrobiologi Daging	10
Kualitas Fisik Daging	11
Nilai pH	11
Daya ikat air.....	12
Keempukan	13
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	16
Landasan Teori	16
Hipotesis.....	17
MATERI DAN METODE	18
Waktu dan Tempat Penelitian	18
Materi.....	18
Bahan	18
Alat.....	18
Metode.....	18
Kualitas fisik daging.....	20
Susut masak.....	21
Kualitas mikrobiologis	22
Kualitas sensoris	23
Analisis data	24



HASIL DAN PEMBAHASAN	25
Kualitas Mikrobiologis	25
Kualitas Fisik Ayam Beku	27
Kualitas Sensoris	36
KESIMPULAN DAN SARAN	46
Kesimpulan.....	46
Saran	46
RINGKASAN	47
DAFTAR PUSTAKA	51
UCAPAN TERIMAKASIH	56