

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
SURAT KETERANGAN	v
INTISARI	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	4
Manfaat Penelitian	4
TINJAUAN PUSTAKA	5
Se'i	5
Preservasi Se'i	7
Minyak Atsiri Kayu Manis	11
<i>Retort Pouch</i>	16
Penyimpanan	18
Kualitas Fisik	19
Total Mikroba	21
Kualitas Sensoris	22
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	25
Landasan Teori	25
Hipotesis	26
MATERI DAN METODE	28
Lokasi dan Waktu Penelitian	28
Materi Penelitian	28

Metode Penelitian	29
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	39
Kualitas Fisik Se'i Daging Sapi	39
Total Mikroba Se'i Daging Sapi	69
Kualitas Sensoris Se'i Daging Sapi	75
KESIMPULAN DAN SARAN.....	99
Kesimpulan.....	99
Saran	99
RINGKASAN	101
DAFTAR PUSTAKA.....	109
UCAPAN TERIMA KASIH.....	121
LAMPIRAN.....	124