



DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
SURAT KETERANGAN	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	v
HALAMAN PERNYATAAN.....	vi
INTISARI	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang.....	1
Tujuan.....	5
Manfaat.....	6
TINJAUAN PUSTAKA	7
Se'i Daging Sapi	7
Minyak Atsiri Pala	10
Kemasan <i>Retort Pouch</i>	15
Penyimpanan Suhu Ruang	19
Kualitas Fisik.....	20
Kualitas Sensoris	24
Mikrobiologi Daging	28
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS.....	30
Landasan Teori.....	30
Hipotesis	31
MATERI DAN METODE.....	32
Waktu dan Tempat Penelitian.....	32
Materi Penelitian	32
Metode Penelitian	33
Analisis Data.....	40



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

Pengaruh Penambahan Minyak Atsiri Pala dan Lama Penyimpanan Suhu Ruang terhadap Kualitas Fisik,

Sensoris, dan Total Bakteri Se'i Daging Sapi

Najma Aulia Shabrina, Dr. Ir. Endy Triyannanto, S.Pt., M. Eng., IPM., ASEAN Eng.

Universitas Gadjah Mada, 2023 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

HASIL DAN PEMBAHASAN.....	41
Kualitas Fisik Se'i Sapi Kemasan <i>Retort Pouch</i>	41
Kualitas Sensoris Se'i Sapi Kemasan <i>Retort Pouch</i>	70
Total Bakteri (TPC) Se'i Sapi Kemasan <i>Retort Pouch</i>	90
KESIMPULAN DAN SARAN.....	97
Kesimpulan	97
Saran	97
RINGKASAN	99
DAFTAR PUSTAKA.....	129
UCAPAN TERIMA KASIH.....	141
LAMPIRAN.....	144