

## 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 PERSEMBAHAN.....</b>	<b>v</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN.....</b>	<b>vi</b>
<b>INTISARI .....</b>	<b>vii</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xiii</b>
<b>PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
Latar Belakang.....	1
Tujuan.....	5
Manfaat.....	6
<b>TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>7</b>
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
<b>LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS .....</b>	<b>30</b>
Landasan Teori.....	30
Hipotesis .....	31
<b>MATERI DAN METODE .....</b>	<b>32</b>
Waktu dan Tempat Penelitian .....	32
Materi Penelitian .....	32
Metode Penelitian .....	33
Analisis Data.....	40

<b>HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>41</b>
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
<b>KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>97</b>
Kesimpulan .....	97
Saran .....	97
<b>RINGKASAN .....</b>	<b>99</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>129</b>
<b>UCAPAN TERIMA KASIH.....</b>	<b>141</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>144</b>