

DAFTAR ISI

	Halaman
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	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian.....	3
Manfaat Penelitian.....	4
TINJAUAN PUSTAKA	5
Daging Ayam Broiler.....	5
Bakso	5
Bahan Penyusun Bakso	6
Daun Sengkubak	7
Infusa	9
Kemasan <i>Retort Pouch</i>	9
Lama Penyimpanan.....	10
Kualitas Fisik	11
Kualitas Mikrostruktur	13
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	15
Landasan Teori	15
Hipotesis	16
MATERI DAN METODE	17
Waktu dan Tempat Penelitian.....	17
Materi Penelitian.....	17
Metode Penelitian.....	18
HASIL DAN PEMBAHASAN	25
Kualitas Fisik <i>Ready to Eat</i> Bakso Ayam	25
Mikrostruktur <i>Ready to Eat</i> Bakso Ayam.....	35
KESIMPULAN DAN SARAN	41
Kesimpulan	41
Saran.....	41
RINGKASAN	42
DAFTAR PUSTAKA	49
UCAPAN TERIMA KASIH	55
LAMPIRAN	57