

## DAFTAR ISI

	Halaman
<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>PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI</b> .....	<b>v</b>
<b>INTISARI</b> .....	<b>vi</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>vii</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>viii</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>x</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>xi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>xii</b>
<b>PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
Latar Belakang .....	1
Tujuan Penelitian .....	4
Manfaat Penelitian .....	4
<b>TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>5</b>
Bakso .....	5
Pengemasan Vakum .....	6
<i>X- ray bremsstrahlung</i> .....	7
Pangan yang disimpan dalam refrigerator dengan kemasan vakum .....	9
Pangan iradiasi yang disimpan dalam refrigerator .....	10
Eliminasi mikroba patogen dengan iradiasi .....	11
Lama Penyimpanan Produk Pangan .....	12
Kualitas Sensoris .....	14
Warna .....	14
Aroma .....	15
Tekstur .....	15
Daya terima .....	16
Total Bakteri .....	16
<b>LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS</b> .....	<b>18</b>
Landasan teori .....	18
Hipotesis .....	21
<b>MATERI DAN METODE</b> .....	<b>22</b>
Waktu dan Lokasi Penelitian .....	22
Materi Penelitian .....	22

Metode Penelitian.....	23
Persiapan Sampel.....	23
Iradiasi Dengan <i>X-Ray Bremsstrahlung</i> .....	23
<i>Sampling</i> .....	24
Pengujian TPC ( <i>Total Plate Count</i> ).....	25
Pengujian Bakteri <i>Enterobacteriaceae</i> .....	27
Uji Kualitas Sensoris.....	30
Analisis Data.....	30
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>31</b>
Kualitas Mikrobiologi .....	31
<i>Total plate count</i> (TPC).....	31
<i>Enterobacteriaceae</i> .....	35
Kualitas Sensoris.....	36
Warna .....	37
Aroma .....	39
Tekstur.....	41
Daya terima.....	43
<b>KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>47</b>
Kesimpulan.....	47
Saran.....	47
<b>RINGKASAN .....</b>	<b>48</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>52</b>
<b>UCAPAN TERIMA KASIH.....</b>	<b>58</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>61</b>