

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	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan	4
Manfaat	4
TINJAUAN PUSTAKA	5
Daging Ayam	5
Ayam ungkep	5
Tepung Temulawak	6
Pengemasan <i>Retort pouch</i>	7
Penyimpanan Suhu Ruang	10
Daya Ikat Air	12
Keempukan	13
Kualitas Sensoris	13
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	17
Landasan Teori	17
Hipotesis	19
MATERI DAN METODE	20
Waktu dan Tempat Penelitian	20
Materi Penelitian	20
Metode Penelitian	21
Analisis Data	27
HASIL DAN PEMBAHASAN	28
Daya Ikat Air Ayam Ungkep Kemasan <i>Retort pouch</i>	28
Keempukan Ayam ungkep Kemasan <i>Retort pouch</i>	31
Kualitas Sensoris	34

KESIMPULAN DAN SARAN.....	57
Kesimpulan.....	57
Saran.....	57
RINGKASAN	58
DAFTAR PUSTAKA.....	62
UCAPAN TERIMA KASIH.....	74
LAMPIRAN.....	77