

DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI.....	iv
INTISARI	v
ABSTRACT	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	3
Manfaat Penelitian.....	3
TINJAUAN PUSTAKA	4
Daging Sapi	4
Empal Gentong.....	4
Pengemasan	5
Precooking.....	7
Kualitas Kimia.....	8
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS.....	11
Landasan Teori	11
Hipotesis.....	12
MATERI DAN METODE.....	13
Materi Penelitian.....	13

Alat.....	13
Bahan	13
Metode Penelitian.....	14
Persiapan Soup dan Pengolahan Empal Gentong.....	15
Proses pengemasan pada <i>retort pouch</i> dan sterilisasi	17
Pengujian Kualitas Kimia	17
Pengujian Sensoris	19
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	21
Kualitas Kimia.....	21
Kualitas Sensoris.....	24
Masa Simpan	27
KESIMPULAN DAN SARAN.....	28
Kesimpulan.....	28
Saran	28
DAFTAR PUSTAKA.....	29
LAMPIRAN	31