

DAFTAR ISI

BAB I	1
PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	5
1.3. Tujuan Penelitian	5
1.4. Batasan Masalah	6
1.5. Manfaat Penelitian	6
BAB II.....	8
TINJAUAN PUSTAKA	8
2.1. Pepton Daging.....	8
2.2. Penurunan Mutu Pepton.....	12
2.3. Pendugaan Umur Simpan.....	13
2.4. Penentuan Model Persamaan Sorpsi Isotermis	17
2.5. Evaluasi Model dan Pendugaan Umur Simpan.....	21
2.6. Pengemasan.....	22
2.7. Hipotesis.....	24
BAB III	25
METODE PENELITIAN.....	25
3.1. Bahan dan Alat Penelitian.....	25
3.2. Lokasi dan Waktu Penelitian	25
3.3. Tahapan Penelitian	26
3.3.1. Pembuatan Bubuk Pepton Daging	26
3.3.2. Penentuan Karakteristik Bubuk Pepton Daging.....	28
3.3.3. Kadar air Awal Pepton Daging Bubuk.....	30
3.3.4. Kadar Air Kritis Pepton Daging Bubuk	30

3.3.5.	Kadar Air Kesetimbangan Pepton Daging Bubuk	31
3.3.6.	Penentuan Model Persamaan Sorpsi Isoterm dan Uji MRD.....	32
3.3.7.	Penentuan kemasan Bubuk Pepton	37
3.3.8.	Penentuan Umur Simpan dengan Persamaan Labuza.....	39
BAB IV	40
HASIL DAN PEMBAHASAN	40
4.1.	Karakteristik Bubuk Pepton Daging	40
4.2.	Kadar Air Awal Produk (Mo)	45
4.3.	Kadar Air Kritis Produk	46
4.4.	Kadar Air Kesetimbangan (Me).....	48
4.5.	Kurva Isoterm Sorpsi Lembab (ISL)	49
4.6.	Kemasan toples plastik High Density Poly Ethylene.....	53
4.7.	Perhitungan Umur Simpan.....	54
BAB V	58
PENUTUP	58
5.1.	Kesimpulan	58
5.2.	Saran.....	58
DAFTAR PUSTAKA	59
LAMPIRAN	68