UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Evaluasi Kualitas Fisikokimia, Total Plate Count, Dan Organoleptik Daging Seâ€™i Sapi Lokal-Impor Menggunakan Kemasan Retort Pouch Selama Penyimpanan Suhu Ruang
M. Halqi Yaumazikri, Dr. Ir. Endy Triyannanto, S.Pt., M.Eng., IPM., ASEAN Eng. ; Rusman, Ir., M.P., Ph.D., IPM
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN JUDUL i
HALAMAN PERSETUJUAN ii
HALAMAN PENGESAHAN iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI iv
PRAKATA v
DAFTAR ISI vii
DAFTAR TABEL ix
DAFTAR GAMBAR x
DAFTAR LAMPIRAN xi
ARTI LAMBANG DAN SINGKATAN xii
INTISARI xiii
ABSTRACT xiv
PENDAHULUAN 1
Latar Belakang 1
Tujuan 4
Manfaat 4
TINJAUAN PUSTAKA 5
Daging Sapi 5
Se'i Sapi 6
Cemaran Daging 7
Pengasapan Daging 8
Pengemasan Retort 10
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS 13
Landasan Teori 13
Hipotesis 13
MATERI DAN METODE 14
Waktu dan Tempat 14
Materi Penelitian 14
Alat dan Bahan Penelitian 14
Metode Penelitian 14
Pembuatan se'i 14
Penyimpanan dan pengambilan data se'i sapi 16
Pengujian pH 16
Uji Kimia 16
Pengujian Total Mikrobia dengan Total Plate Count (TPC) 16
Analisis Data 17
HASIL DAN PEMBAHASAN 18
Analisis Nilai pH 18
Analisis Kadar Air 22
Analisis Kadar Protein 25

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Evaluasi Kualitas Fisikokimia, Total Plate Count, Dan Organoleptik Daging Seâ€™i Sapi Lokal-Impor Menggunakan Kemasan Retort Pouch Selama Penyimpanan Suhu Ruang
M. Halqi Yaumazikri, Dr. Ir. Endy Triyannanto, S.Pt., M.Eng., IPM., ASEAN Eng. ; Rusman, Ir., M.P., Ph.D., IPM
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Analisis Kadar Lemak 28
Analisis *Total Plate Count* (TPC) 30
Analisis Organoleptik 33
Rasa 33
Aroma 35
Tekstur 37
Warna 39
Penerimaan keseluruhan 41
KESIMPULAN DAN SARAN 44
Kesimpulan 44
Saran 45
RINGKASAN 46
SUMMARY 51
DAFTAR PUSTAKA 56
LAMPIRAN 63