

## 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>PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI</b> .....	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PERSEMBAHAN</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 LAMPIRAN</b> .....	<b>xi</b>
<b>PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
Latar Belakang .....	1
Tujuan .....	3
Manfaat .....	3
<b>TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>4</b>
Kebab produk olahan daging .....	4
Daging ayam broiler .....	5
Bawang putih .....	5
Waktu Simpan .....	7
Karakteristik kimia kebab ayam broiler .....	8
Karakteristik fisik kebab ayam broiler .....	9
<b>LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS</b> .....	<b>11</b>
Landasan teori .....	12
Hipotesis .....	14
<b>MATERI DAN METODE</b> .....	<b>15</b>
Materi .....	15
Metode .....	16
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN</b> .....	<b>22</b>
Total Bakteri kebab daging ayam broiler .....	22
Karakteristik kimia kebab daging ayam broiler .....	24
Karakteristik fisik kebab daging ayam broiler .....	30
<b>KESIMPULAN DAN SARAN</b> .....	<b>34</b>
Kesimpulan .....	34
Saran .....	34
<b>RINGKASAN</b> .....	<b>35</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	<b>39</b>



UNIVERSITAS  
GADJAH MADA

**PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG BAWANG PUTIH DAN WAKTU SIMPAN TERHADAP TOTAL  
BAKTERI, KARAKTERISTIK KIMIA  
DAN FISIK KEBAB DAGING AYAM BROILER**

JOHAN INDRAJAYA, Ir. Edi Suryanto, M.Sc., Ph.D., IPU. ; Prof. Dr. Ir. Lies Mira Yusiati, SU., IPU.  
Universitas Gadjah Mada, 2019 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

<b>UCAPAN TERIMA KASIH .....</b>	<b>39</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>46</b>