

## DAFTAR ISI

<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>iv</b>
<b>HALAMAN DEDIKASI</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 Penelitian.....	3
Manfaat Penelitian.....	3
<b>TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>5</b>
Sate.....	5
<i>Ready To Eat</i> .....	6
Pengawetan.....	7
Kualitas Fisik Sate.....	11
Kualitas Mikrobiologi Sate.....	15
Kualitas Sensoris Sate.....	18
<b>LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS</b> .....	<b>21</b>
Landasan Teori.....	21
Hipotesis.....	22
<b>MATERI DAN METODE</b> .....	<b>23</b>
Waktu dan Tempat Penelitian.....	23
Materi.....	23
Metode.....	23
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN</b> .....	<b>28</b>
Kualitas Fisik Sate Ambal.....	28
Kualitas Mikrobiologi Sate Ambal.....	36
Kualitas Sensoris Sate Ambal.....	40
<b>KESIMPULAN DAN SARAN</b> .....	<b>49</b>

<b>RINGKASAN.....</b>	<b>50</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>55</b>
<b>UCAPAN TERIMA KASIH.....</b>	<b>58</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>60</b>