

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
INTISARI	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian.....	4
Manfaat Penelitian.....	5
TINJAUAN PUSTAKA	6
Sate Ambal	6
<i>Retort Pouch</i>	7
<i>Polyethylene</i>	10
Lama Penyimpanan.....	11
Vakum	13
Pemanasan	15
Total Bakteri	15
Kualitas Fisik	16
Kualitas Sensoris.....	19
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	24
Landasan Teori.....	24
Hipotesis.....	26
MATERI DAN METODE	27
Waktu dan Tempat Penelitian	27
Materi	27
Metode	28
HASIL DAN PEMBAHASAN	35
Total Bakteri Sate Ambal.....	35
Kualitas Fisik Sate Ambal.....	40
Kualitas Sensoris Sate Ambal	50



KESIMPULAN DAN SARAN	60
Kesimpulan.....	60
Saran.....	60
RINGKASAN	61
DAFTAR PUSTAKA.....	69
UCAPAN TERIMAKASIH.....	76
LAMPIRAN	79