

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR RUMUS	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
ABSTRAK	xiv
ABSTRACT	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	3
1.3. Batasan Masalah.....	3
1.4. Tujuan Penelitian.....	3
1.5. Manfaat Penelitian.....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1. Jamur <i>Champignon</i>	4
2.2. Klasifikasi Jamur <i>Champignon</i>	5
2.3. Jamur <i>Champignon</i> Olahan	7
2.4. Larutan <i>brine</i>	9
2.5. Nutrisi Jamur	10
2.6. Karakter Jamur	12
2.7. Deteriorasi Jamur	14
2.8. Kemasan	15
2.9. Kemasan Plastik	17
2.10. Pengertian Kemasan Aseptis.....	23
2.11. Proses Pengkondisian Kemasan Hermetis	23
2.12. Evaluasi Mutu	24
2.13. Evaluasi Mutu Produk.....	26
BAB III METODE PENELITIAN	28
3.1. Waktu dan Lokasi Penelitian.....	28
3.2. Alat dan Bahan Penelitian	29
3.3. Kebutuhan Data	32
3.4. Metode Pengumpulan Data	33

3.5. Prosedur Penelitian.....	34
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	53
4.1. Produk Jamur <i>Champignon</i> Olahan	53
4.2. Analisis Hasil Pengamatan dan Pengujian Sampel	54
4.3. Statistika Data Hasil Penelitian	74
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	85
5.1. Kesimpulan.....	85
5.2. Saran	86
DAFTAR PUSTAKA	87
LAMPIRAN	93