

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
INTISARI	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian.....	2
Manfaat Penelitian.....	2
TINJAUAN PUSTAKA	4
Produk Sosis	4
Bahan Penyusun Sosis	6
Pengemasan Produk Pangan.....	8
Lama Penyimpanan Produk Pangan	15
Kualitas Fisik	16
Kualitas Sensoris.....	19
Total Bakteri	21
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	23
Landasan Teori	23
Hipotesis.....	24
MATERI DAN METODE	25
Waktu dan Tempat Penelitian	25
Materi	25
Metode	26
HASIL DAN PEMBAHASAN	32
Kualitas Fisik <i>Ready-to-Eat</i> Sosis Kambing Asap	32
Kualitas Sensoris <i>Ready-to-Eat</i> Sosis Kambing Asap.....	40

Total Bakteri <i>Ready-to-Eat</i> Sosis Kambing Asap	50
KESIMPULAN DAN SARAN.....	55
Kesimpulan.....	55
Saran.....	55
RINGKASAN	56
DAFTAR PUSTAKA.....	64
UCAPAN TERIMA KASIH.....	72
LAMPIRAN	74