

DAFTAR ISI

| | |
|---|-------------|
| HALAMAN JUDUL | i |
| HALAMAN PERSETUJUAN | ii |
| HALAMAN PENGESAHAN | iii |
| PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI | 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..... | 3 |
| Manfaat Penelitian..... | 3 |
| TINJAUAN PUSTAKA | 4 |
| Daging Ayam | 4 |
| <i>Ready-To-Eat</i> Ayam Kalasan | 5 |
| Pengemasan | 5 |
| Pengemasan Vakum | 12 |
| Sterilisasi | 12 |
| Penyimpanan <i>RTE</i> Ayam Kalasan | 14 |
| Kualitas Fisik <i>RTE</i> Ayam Kalasan | 15 |
| Kualitas Bakteri <i>RTE</i> Ayam Kalasan | 17 |
| Kualitas Sensoris <i>RTE</i> Ayam Kalasan | 18 |
| LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS | 21 |
| Landasan Teori | 21 |
| Hipotesis..... | 22 |
| MATERI DAN METODE | 23 |
| Waktu dan Pelaksanaan | 23 |
| Materi | 23 |
| Metode | 23 |
| HASIL DAN PEMBAHASAN | 34 |
| Kualitas Fisik <i>RTE</i> Ayam Kalasan | 34 |

| | |
|---|-----------|
| Kualitas Mikrobiologi <i>RTE</i> Ayam Kalasan | 48 |
| Kualitas Sensoris <i>RTE</i> Ayam Kalasan | 54 |
| KESIMPULAN DAN SARAN | 71 |
| Kesimpulan..... | 71 |
| Saran..... | 71 |
| RINGKASAN | 72 |
| DAFTAR PUSTAKA..... | 76 |
| UCAPAN TERIMAKASIH..... | 84 |
| LAMPIRAN | 86 |