

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN BEBAS PLAGIASI.....	Error! Bookmark not defined.
HALAMAN DEDIKASI	v
INTISARI	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
PENDAHULUAN.....	1
Latar Belakang.....	1
Tujuan Penelitian.....	4
Manfaat Penelitian.....	5
TINJAUAN PUSTAKA	6
Daging Ayam.....	6
Ayam bacem.....	7
Bumbu-bumbu dalam Pembuatan AyamBacem.....	7
Madu.....	8
Penyimpanan pada Suhu Rendah.....	15
Kualitas Fisik Ayam Bacem.....	16
Kualitas Mikrobiologis Ayam Bacem.....	17
Kualitas Sensoris Ayam Bacem.....	18
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS.....	21
LandasanTeori.....	21
Hipotesis	22
MATERI DAN METODE.....	23
Waktu dan Tempat Penelitian.....	23
Materi.....	23
Metode.....	24
HASIL DAN PEMBAHASAN	29
Kualitas Fisik Ayam Bacem.....	29
Kualitas Mikrobiologi Ayam Bacem.....	35
Kualitas Sensoris Ayam Bacem.....	39
KESIMPULAN DAN SARAN	49
Kesimpulan.....	49
Saran	49
RINGKASAN	50
DAFTAR PUSTAKA	53
UCAPAN TERIMA KASIH.....	59
LAMPIRAN.....	62