

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	<b>i</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN</b> .....	<b>ii</b>
<b>SURAT PERNYATAAN</b> .....	<b>iii</b>
<b>PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI</b> .....	<b>iv</b>
<b>HALAMAN DEDIKASI</b> .....	<b>v</b>
<b>INTISARI</b> .....	<b>vi</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>vii</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>x</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>xi</b>
<b>PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
Latar Belakang .....	1
Tujuan Penelitian .....	2
Manfaat Penelitian .....	3
<b>TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>4</b>
Ayam Bacem .....	4
Pengemasan .....	5
<i>Polyethylene</i> dan <i>retort pouch</i> .....	7
Kemasan vakum .....	9
Sterilisasi Bahan Pangan .....	9
Lama Penyimpanan .....	12
Kualitas Fisik .....	13
Kualitas Sensoris .....	14
Total Bakteri .....	17
<b>LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS</b> .....	<b>179</b>
Landasan Teori .....	19
Hipotesis .....	20
<b>MATERI DAN METODE</b> .....	<b>222</b>
Materi .....	222
Metode .....	233
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN</b> .....	<b>30</b>
Kualitas Fisik Ayam Bacem .....	30
Kualitas Sensoris .....	37
Total Bakteri .....	50
<b>KESIMPULAN DAN SARAN</b> .....	<b>54</b>

<b>RINGKASAN .....</b>	<b>56</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>60</b>
<b>UCAPAN TERIMA KASIH.....</b>	<b>66</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>69</b>