

**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 dan 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>



UNIVERSITAS  
GADJAH MADA

EFEK KEMASAN POLYETHYLENE DAN RETORT POUCH TERHADAP KUALITAS FISIK,  
SENSORIS, TOTAL BAKTERI PRODUK  
DADA AYAM BACEM SELAMA PENYIMPANAN DI SUHU RUANG

DITA PRAMESWARI T.P., Ir. Rusman, M.P., Ph.D

Universitas Gadjah Mada, 2021 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

<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>