

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
SURAT KETERANGAN.....	iv
HALAMAN PERNYATAAN	v
INTISARI	vi
ABSTRACT.....	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian.....	4
Manfaat Penelitian.....	4
TINJAUAN PUSTAKA.....	5
Produk Bakso Goreng.....	5
Bahan Pembuatan Basreng.....	7
Jenis-Jenis Pengemasan Produk Pangan	10
Lama Penyimpanan Produk Basreng	16
Kualitas Fisik Basreng Daging Sapi	18
Total Bakteri Basreng Daging Sapi	20
Kualitas Sensoris Basreng Daging Sapi	21
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	25
Landasan Teori.....	25
Hipotesis	27
MATERI DAN METODE.....	28
Waktu dan Tempat Penelitian	28
Materi Penelitian.....	28
Metode Penelitian.....	29
Analisis Data.....	35
HASIL DAN PEMBAHASAN	36
Kualitas Fisik Basreng Daging Sapi	36

Total Mikrobial Basreng Daging Sapi	51
Uji Sensoris Basreng Daging Sapi	58
KESIMPULAN DAN SARAN	75
Kesimpulan	75
Saran	75
RINGKASAN	76
DAFTAR PUSTAKA	89
UCAPAN TERIMA KASIH	98
LAMPIRAN	100