

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL SKRIPSI.....	i
LEMBAR PENGAJUAN SKRIPSI	ii
LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI	iii
PERNYATAAN.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR SINGKATAN.....	vii
DAFTAR ISTILAH	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xv
ABSTRAK	xvi
ABSTRACT.....	xvii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	5
1.3 Batasan Penelitian.....	5
1.4 Tujuan	6
1.5 Manfaat	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	8
2.1 Gudeg.....	8
2.1.1 Bahan Dasar Gudeg.....	9
2.1.2 Jenis Gudeg	11
2.1.3 Gudeg Kaleng.....	12
2.2 Kemasan Kaleng	13
2.3 Regulasi Produk Pangan Republik Indonesia	16

2.3.1	Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia (BPOM RI).....	17
2.3.2	Sertifikasi dan Verifikasi	19
2.4	Mutu Produk	22
2.5	Kandungan Kimia	23
2.5.1	Kadar Air	23
2.5.2	Protein	23
2.5.3	Lemak	24
2.5.4	Kandungan Logam	24
2.6	Mikrobiologi Pangan	26
BAB III METODOLOGI PENELITIAN		29
3.1	Obyek Penelitian	29
3.2	Waktu dan Lokasi	30
3.3	Alat dan Bahan	30
3.4	Ruang Lingkup dan Tahapan Penelitian	31
3.4.1	Ruang Lingkup	31
3.4.2	Tahapan Penelitian	32
3.4.3	Keterangan diagram Alir	33
3.5	Jenis dan Cara Pengumpulan Data	36
3.5.1	Jenis Data	36
3.5.2	Cara Pengumpulan data	37
3.6	Analisa Data	44
3.6.1	Penetapan Parameter Mutu	44
3.6.2	Kajian Mutu Gudeg Bagong	44
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		50
4.1	Tinjauan Umum	50
4.1.1	PT. Risquna Dewaksara	50
4.1.2	Produk Gudeg Bagong	53

4.2	Penentuan Parameter Mutu	57
4.3	Evaluasi Mutu Gudeg Bagong	60
4.3.1	Aspek Kimia	60
4.3.2	Aspek Mikrobiologi	68
4.3.3	Aspek Fisik	70
4.3.4	Aspek Label	91
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN		111
5.1	Kesimpulan	111
5.2	Saran	112
DAFTAR PUSTAKA		113
LAMPIRAN		117