

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGAJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
ABSTRAK	xii
ABSTRACT.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	7
C. Batasan Masalah.....	8
D. Tujuan Penelitian.....	8
E. Manfaat Penelitian.....	9
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	10
A. Bakso Daging	10
B. Bahan Tambahan Pangan	12
C. Umur Simpan	15
D. Uji Organoleptik.....	16
E. Kitosan	21
F. Bawang Putih	24

BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	27
A. Objek Penelitian	27
B. Alat dan Bahan	28
C. Data	28
D. Diagram Alir Penelitian	30
E. Metode.....	31
F. Analisa Data	41
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	43
A. Profil Industri	43
B. Proses Produksi Bakso Sapi	44
C. Pengawetan Produk	48
D. Hasil Uji pH, Aw dan Total Bakteri Pada Penyimpanan Suhu Ruang	52
E. Hasil Uji pH, Aw dan Total Bakteri Pada Penyimpanan Suhu Dingin	61
F. Hasil Uji Organoleptik	65
G. Analisis Biaya	75
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	76
A. Kesimpulan.....	76
B. Saran.....	76
DAFTAR PUSTAKA	77
LAMPIRAN.....	80