

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	<b>i</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN</b> .....	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	<b>iii</b>
<b>SURAT KETERANGAN</b> .....	<b>iv</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN</b> .....	<b>v</b>
<b>INTISARI</b> .....	<b>vi</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>vii</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>1</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>x</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>xi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>xii</b>
<b>PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
Latar Belakang .....	1
Tujuan Penelitian .....	3
Manfaat Penelitian .....	3
<b>TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>5</b>
<i>Dakgalbi</i> .....	5
Bumbu Penyusun <i>Dakgalbi</i> .....	5
Marinasi .....	7
Kemasan Kaleng.....	7
Lama Penyimpanan .....	8
Komposisi Kimia <i>Dakgalbi</i> .....	9
Mikrobiologi Daging (Total Bakteri) .....	12
<i>Nilai Thiobarbituric Acid (TBA)</i> .....	12
<b>LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS</b> .....	<b>14</b>
Landasan Teori .....	14
Hipotesis.....	15
<b>MATERI DAN METODE</b> .....	<b>17</b>
<b>Waktu dan Tempat Penelitian</b> .....	<b>17</b>
Materi.....	17

Metode.....	17
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>25</b>
<b>Komposisi Kimia Dakgalbi .....</b>	<b>25</b>
Kadar Air.....	25
Kadar protein.....	27
Kadar Lemak.....	29
Kadar Kolagen .....	32
Interaksi Perlakuan terhadap Komposisi Kimia .....	34
Total Bakteri .....	36
<i>Thiobarbituric Acid</i> (TBA).....	38
<b>KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>44</b>
Kesimpulan.....	44
Saran .....	44
<b>RINGKASAN .....</b>	<b>45</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>49</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>55</b>