

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
SURAT KETERANGAN	iv
HALAMAN PERNYATAAN	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
INTISARI	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	2
Manfaat Penelitian	2
TINJAUAN PUSTAKA	3
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	9
Landasan Teori	9
Hipotesis	10
MATERI DAN METODE	11
Waktu dan Tempat Penelitian	11
Materi	11
Metode	11
HASIL DAN PEMBAHASAN	16
Kualitas Fisik <i>Steak</i> Daging Sapi	16
Kualitas Sensoris <i>Steak</i> Daging Sapi	20
KESIMPULAN DAN SARAN	25
Kesimpulan	25

Saran	25
RINGKASAN	26
DAFTAR PUSTAKA	28
UCAPAN TERIMA KASIH	32
LAMPIRAN	34