

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN	v
INTISARI.....	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
PENDAHULUAN	1
TINJAUAN PUSTAKA.....	5
Daging Sapi.....	5
Empal Gentong.....	5
Bumbu Rempah Empal Gentong	6
Pasta	8
Tepung Maizena	9
Kualitas Fisik.....	10
Kualitas Sensoris	16
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	19
Landasan Teori.....	19
Hipotesis.....	20
MATERI DAN METODE	21
Materi.....	21
Metode.....	22
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	31

Kualitas Fisik Empal Gentong Pasta.....	31
Kualitas Sensoris Empal Gentong Pasta	51
KESIMPULAN DAN SARAN	65
Kesimpulan.....	65
Saran	65
RINGKASAN	66
DAFTAR PUSTAKA	78
UCAPAN TERIMA KASIH.....	86
LAMPIRAN	89