

## 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>HALAMAN PERSEMBAHAN.....</b>	<b>vi</b>
<b>INTISARI .....</b>	<b>vii</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xi</b>
<b>PENDAHULUAN .....</b>	<b>12</b>
Latar Belakang .....	12
Tujuan Penelitian .....	14
Manfaat Penelitian .....	15
<b>TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>15</b>
Daging Kambing .....	16
Sate .....	17
Marinasi .....	19
Jahe.....	19
Bumbu Pelengkap .....	21
Metode memasak .....	21
Kualitas Fisik .....	22
Kualitas Sensoris.....	24
<b>LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS .....</b>	<b>26</b>
Landasan Teori.....	26
Hipotesis.....	27
<b>MATERI DAN METODE .....</b>	<b>28</b>
Waktu dan Tempat Penelitian.....	28
Materi.....	28
Metode.....	28
Analisis Data.....	33
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>34</b>
Kualitas Fisik Sate Kambing .....	34
Kualitas Sensoris Sate Kambing .....	40
<b>KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>49</b>
Kesimpulan.....	49
Saran.....	49
<b>RINGKASAN .....</b>	<b>50</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>55</b>
<b>UCAPAN TERIMAKASIH.....</b>	<b>60</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>62</b>