

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
SURAT KETERANGAN	iv
HALAMAN PERNYATAAN	v
INTISARI	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	4
Manfaat Penelitian	4
TINJAUAN PUSTAKA	5
Produk Empal Gentong	5
Daging Sapi sebagai Bahan Dasar Empal Gentong	6
<i>Pre-cooking</i> Daging Sapi	7
Bahan Rempah Empal Gentong	8
Monosodium glutamat	10
Daun Sengkubak	12
Kemasan Kaleng	16
Lama Penyimpanan	18
Komposisi Kimia	18
Ransiditas	20
Total Bakteri	23
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	25
Landasan Teori	25

Hipotesis.....	26
MATERI DAN METODE	28
Waktu dan Tempat Penelitian.....	28
Materi.....	28
Metode.....	29
Pembuatan empal gentong daging sapi	29
Pengemasan Kaleng	31
Penyimpanan Suhu Ruang.....	31
Komposisi Kimia Empal Gentong Daging Sapi.....	26
Pengujian ransiditas empal gentong daging sapi	26
Pengujian total mikroba empal gentong daging sapi	27
Analisis Data.....	28
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	30
Komposisi Kimia Empal Gentong	30
Kadar Air	30
Kadar Protein.....	35
Kadar Lemak	39
Kadar Kolagen.....	44
Ransiditas.....	47
Total Bakteri	53
KESIMPULAN DAN SARAN.....	60
Kesimpulan.....	60
Saran	60
RINGKASAN	61
DAFTAR PUSTAKA.....	65
UCAPAN TERIMA KASIH.....	75
LAMPIRAN	77