

## 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 PERSEMBAHAN.....</b>	<b>v</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN .....</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 TABEL .....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xiii</b>
<b>PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
Latar Belakang .....	1
Tujuan Penelitian.....	3
Manfaat Penelitian.....	3
<b>TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>5</b>
Empal Gentong.....	5
Monosodium Glutamat.....	8
Daun Sengkubak .....	10
Bumbu Penyusun Empal Gentong .....	13
Kemasan Kaleng .....	14
Lama Penyimpanan.....	15
Kualitas Fisik .....	16
Nilai pH.....	16
Daya Ikat Air.....	17
Keempukan .....	17
Kualitas Sensoris.....	18
Warna.....	18

Rasa.....	19
Aroma.....	19
Tekstur .....	20
Daya Terima.....	20
<b>LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS .....</b>	<b>21</b>
Landasan Teori.....	21
Hipotesis.....	22
<b>MATERI DAN METODE .....</b>	<b>23</b>
Waktu dan Tempat Penelitian.....	23
Materi.....	23
Metode.....	24
Pembuatan Empal Gentong Daging Sapi.....	24
Pengujian Kualitas Fisik Daging .....	26
Pengujian Kualitas Sensoris.....	28
Analisis Data .....	29
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>30</b>
Kualitas Fisik Empal Gentong Kaleng.....	30
Kualitas Sensoris Daging Empal Gentong Kaleng.....	43
<b>KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>60</b>
Kesimpulan.....	60
Saran .....	60
<b>RINGKASAN .....</b>	<b>61</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>71</b>
<b>UCAPAN TERIMA KASIH.....</b>	<b>81</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>83</b>