



DAFTAR ISI

| | |
|---|-------------|
| HALAMAN JUDUL | 1 |
| HALAMAN PERSETUJUAN..... | ii |
| HALAMAN PENGESAHAN | iii |
| SURAT KETERANGAN..... | iv |
| PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI | v |
| HALAMAN PERSEMBAHAN | vi |
| INTISARI..... | vii |
| ABSTRACT | viii |
| DAFTAR ISI..... | ix |
| DAFTAR TABEL | x |
| DAFTAR GAMBAR | xi |
| DAFTAR LAMPIRAN..... | xii |
| PENDAHULUAN | 1 |
| Latar Belakang..... | 1 |
| Tujuan Penelitian | 3 |
| Manfaat Penelitian | 3 |
| TINJAUAN PUSTAKA..... | 4 |
| Kornet | 4 |
| Bahan Penyusun Kornet | 5 |
| Proses Pembuatan Kornet | 13 |
| Indeks Glikemik..... | 15 |
| Kualitas Kimia Kornet Daging Sapi | 16 |
| Kualitas Sensoris Kornet Daging Sapi..... | 19 |
| LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS..... | 23 |
| Landasan Teori..... | 23 |
| Hipotesis | 24 |
| MATERI DAN METODE | 25 |
| Waktu dan Tempat Penelitian | 25 |
| Materi..... | 25 |
| Metode..... | 25 |
| HASIL DAN PEMBAHASAN | 31 |
| Estimasi Indeks Glikemik dan Kualitas Kimia | 31 |
| Kualitas Sensoris | 42 |
| KESIMPULAN DAN SARAN | 53 |
| Kesimpulan | 53 |
| Saran | 53 |
| RINGKASAN | 54 |
| DAFTAR PUSTAKA | 57 |
| UCAPAN TERIMAKASIH | 64 |
| LAMPIRAN | 66 |