

## DAFTAR ISI

<b>SKRIPSI .....</b>	<b>1</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN.....</b>	<b>ii</b>
<b>INTISARI .....</b>	<b>iv</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>1</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>3</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>4</b>
<b>BAB I .....</b>	<b>5</b>
<b>PENDAHULUAN .....</b>	<b>5</b>
Latar Belakang .....	5
Tujuan Penelitian.....	7
Manfaat Penelitian.....	7
<b>BAB II .....</b>	<b>8</b>
<b>TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>8</b>
<b>BAB III .....</b>	<b>16</b>
<b>LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS .....</b>	<b>16</b>
Landasan Teori .....	16
Hipotesis.....	17
<b>MATERI DAN METODE .....</b>	<b>18</b>
Lokasi dan Waktu Penelitian .....	18
Materi .....	18
Metode .....	19
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>23</b>
Kualitas Fisik Daging Sapi Asap.....	24
Kualitas Kimia.....	26
Kualitas Sensoris.....	32
<b>KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>40</b>
Kesimpulan.....	40
Saran.....	40

<b>Ringkasan.....</b>	<b>41</b>
<b>Daftar Pustaka.....</b>	<b>46</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>50</b>