

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN.....	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
INTISARI	iii
ABSTRACT.....	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR LAMPIRAN.....	vii
BAB I PENDAHULUAN	1
Latar Belakang.....	1
Tujuan Penelitian	3
Manfaat Penelitian	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	4
BAB III LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS.....	9
Landasan Teori.....	9
Hipotesis	10
MATERI DAN METODE.....	11
Lokasi dan Waktu Penelitian.....	11
Materi Penelitian	11
Metode Penelitian	11
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	16
Komposisi Kimia Daging Se'l Sapi.....	16
Sifat Fisik Daging Se'l Sapi.....	19
Kualitas Sensoris Daging Se'l Sapi	22
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	26
Kesimpulan	26
Saran	26
Ringkasan	27
DAFTAR PUSTAKA	32