

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
SURAT KETERANGAN	iv
HALAMAN PERNYATAAN	v
INTISARI	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian.....	3
Manfaat Penelitian.....	3
TINJAUAN PUSTAKA	4
Daging Sapi Asap.....	4
Pengasapan Cair.....	5
Kemasan Vakum	7
Lama Penyimpanan Produk	8
Pendinginan	9
Kualitas Kimia Daging Sapi Asap	10
Kualitas Fisik Daging Sapi Asap.....	14
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	18
Landasan Teori	18
Hipotesis.....	19
MATERI DAN METODE	20
Waktu dan Tempat Penelitian	20
Materi	20
Metode	21
PEMBAHASAN	26
Kualitas Kimia Daging Sapi Asap	26
Kualitas Fisik Daging Sapi Asap.....	34
KESIMPULAN DAN SARAN.....	43
Kesimpulan.....	43
Saran.....	43
RINGKASAN	45
DAFTAR PUSTAKA.....	54
UCAPAN TERIMA KASIH.....	61
LAMPIRAN	64