



DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR NOTASI.....	xiv
INTISARI.....	xv
ABSTRACT.....	xvi
Bab I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Tujuan.....	2
1.3 Manfaat.....	3
Bab II TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1 Tinjauan Umum Daging Sapi.....	4
2.2 Pemanasan Pada Makanan.....	6
2.3 Tekstur.....	7
2.4 Sifat Mekanis Makanan.....	9
2.5 Teori Kinetika.....	11
2.6 Aplikasi Kinetika Dalam Bidang Pangan.....	12
Bab III METODA PENELITIAN.....	15
3.1 Pendekatan Teori.....	15
3.2 Uji Indrawi.....	18
3.3 Bahan Penelitian dan Peralatan.....	18
3.4 Waktu dan Tempat Penelitian.....	21
3.5 Jalannya Penelitian.....	21
3.6 Cara Pengambilan Data.....	22
3.7 Analisa Data.....	22



Bab IV	HASIL DAN PEMBAHASAN.....	24
4.1	Distribusi Suhu.....	24
4.2	Pengujian Kualitas Fisik Daging.....	26
4.3	Hubungan Keempukan Uji Mekanis dengan Uji Indrawi.....	39
4.4	Uji Validitas Data.....	43
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN	48