

DAFTAR ISI

HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
SURAT KETERANGAN.....	iv
HALAMAN PERNYATAAN	v
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	vi
INTISARI.....	vii
ABSTRACT.....	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	3
Manfaat Penelitian	3
TINJAUAN PUSTAKA.....	4
Daging Sapi Asap	4
Pengasapan Cair	5
Kemasan Vakum.....	6
Lama Penyimpanan Produk	7
Pendinginan.....	8
Kualitas Sensoris	10
Warna.....	10
Aroma.....	11
Tekstur	11
Rasa	11
Daya terima	12
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	13
Landasan Teori	13
Hipotesis.....	14
MATERI DAN METODE.....	15
Waktu dan Tempat Penelitian	15
Materi	15
Alat	15
Bahan	15
Metode	16
Persiapan Sampel	16
Pengasapan Sampel	16

Pengemasan dan Penyimpanan Sampel	16
Uji Kualitas Sensoris	18
Analisis Data	19
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	21
Total Bakteri Daging Sapi Asap	21
Kualitas Sensoris Daging Sapi Asap	24
Warna.....	26
Aroma.....	28
Rasa	30
Tekstur	32
Daya terima	34
KESIMPULAN DAN SARAN.....	37
Kesimpulan	37
Saran	37
RINGKASAN	38
DAFTAR PUSTAKA.....	47
UCAPAN TERIMA KASIH.....	53
LAMPIRAN	56