



DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
PRAKATA.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
DAFTAR SINGKATAN.....	xiii
INTISARI.....	xiv
ABSTRACT.....	xvi
PENDAHULUAN.....	1
Latar Belakang.....	1
Tujuan Penelitian.....	3
TINJAUAN PUSTAKA.....	4
Bangsa Babi.....	4
Struktur Otot Daging	6
Komposisi Kimia Daging	7
Karakteristik Fisik Daging.....	9
Landasan Teori.....	11
Hipotesis	12
CARA PENELITIAN	13
Lokasi Penelitian.....	13
Materi.....	13



Jalannya Penelitian	14
Pemilihan Ternak Babi.....	14
Pemilihan dan Perlakuan Sampel.....	14
Pencatatan Data.....	14
Rancangan Percobaan.....	15
HASIL DAN PEMBAHASAN	16
Karakteristik Fisik Daging Babi.....	16
pH (<i>potential Hidrogen</i>)	16
Keempukan.....	17
Kekenyalan.....	19
Daya Putus.....	21
WHC (<i>Water-holding Capacity</i>)	23
Susut Masak	26
Aktivitas Air (Aw)	27
Komposisi Kimia Daging Babi.....	29
Lemak.....	29
Profil Asam lemak.....	31
Kristal Lemak Babi.....	33
Protein	35
Kadar Air	37
Kadar Abu.....	38
Molekular Daging Babi.....	39
KESIMPULAN DAN SARAN	43
Kesimpulan.....	43
Saran	44
RINGKASAN	45
DAFTAR PUSTAKA	50
LAMPIRAN	61



DAFTAR TABEL

No.		Halaman
1.	Sifat-sifat lemak babi dan lemak sapi.....	8
2.	Komposisi asam-asam lemak (%) dari masing-masing daging.....	9
3.	Rerata pH daging dari beberapa bangsa babi dan perlakuan suhu pemanasan dalam setiap bangsa babi.....	17
4.	Rerata keempukan daging dari beberapa bangsa babi dan perlakuan suhu pemanasan dalam setiap bangsa babi (Newton)....	19
5.	Rerata kekenyalan daging dari beberapa bangsa babi dan perlakuan suhu pemanasan dalam setiap bangsa babi (Newton)....	20
6.	Rerata daya putus daging dari beberapa bangsa babi dan perlakuan suhu pemanasan dalam setiap bangsa babi (Newton).....	23
7.	Rerata WHC daging dari beberapa bangsa babi dan perlakuan suhu pemanasan dalam setiap bangsa babi (%)......	25
8.	Rerata susut masak daging dari beberapa bangsa babi dan perlakuan suhu pemanasan dalam setiap bangsa babi (%)......	27
9.	Rerata aktivitas air (ERH) daging dari beberapa bangsa babi dan perlakuan suhu pemanasan dalam setiap bangsa babi.....	28
10.	Rerata kadar lemak daging dari beberapa bangsa babi dan perlakuan suhu pemanasan dalam setiap bangsa babi (%)......	30
11.	Rerata kadar asam lemak C 14 daging dari beberapa bangsa babi dan perlakuan suhu pemanasan dalam setiap bangsa babi (%)......	31
12.	Rerata kadar asam lemak C 16 daging dari beberapa bangsa babi dan perlakuan suhu pemanasan dalam setiap bangsa babi (%)......	32
13.	Rerata kadar asam lemak C 18 daging dari beberapa bangsa babi dan perlakuan suhu pemanasan dalam setiap bangsa babi (%)......	33



14	Rerata kadar protein daging dari beberapa bangsa babi dan perlakuan suhu pemanasan dalam setiap bangsa babi (%).....	36
15.	Rerata kadar air daging dari beberapa bangsa babi dan perlakuan suhu pemanasan dalam setiap bangsa babi (%).....	37
16.	Rerata kadar abu daging dari beberapa bangsa babi dan perlakuan suhu pemanasan dalam setiap bangsa babi (%).....	38
17.	Konsentrasi DNA ($\mu\text{g/ml}$) dari daging babi dengan perlakuan suhu pemanasan.....	40



DAFTAR GAMBAR

No.		Halaman
1.	Bentuk kristal lemak babi yang berhasil diamati pada pembesaran 400x .	34
2.	Hasil Elektroforesis DNA Total,	41
3.	Hasil Elektroforesis Produk PCR.....	42



DAFTAR LAMPIRAN

No.	Halaman
1. Prosedur pengukuran pH.	61
2. Prosedur pengukuran WHC	61
3. Prosedur pengukuran keempukan, kekenyalan dan daya putus	62
4. Prosedur pengukuran susut masak	62
5. Penentuan kadar Aw.....	63
6. Prosedur penentuan kadar air	63
7. Prosedur pengukuran kadar protein.....	64
8. Analisis kadar lemak	65
9. Prosedur penentuan kadar abu.....	65
10. Analisis kadar lemak dengan kromatografi gas	66
11. Tehnik uji PCR pada daging babi	67
12. Tehnik pengujian kristal lemak	69
13. Hasil analisis proksimat pakan.....	70
14. Data hasil dan perhitungan pada pH	70
15. Data lengkap keempukan.....	72
16. Data lengkap kekenyalan	73
17. Data lengkap daya putus	73
18. Data lengkap WHC	74
19. Data lengkap susut masak	74



20. Data lengkap aktivitas air	75
21. Data lengkap lemak.....	75
22. Data lengkap protein	76
23. Data lengkap kadar air	76
24. Data lengkap kadar abu.....	77
25. Data lengkap asam lemak C 14	77
26. Data lengkap asam lemak C 16	78
27. Data lengkap asam lemak C 18	78