



DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
INTISARI	xii
ABSTRAK	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Keaslian Penelitian	5
1.4 Tujuan Penelitian	6
1.5 Manfaat Penelitian	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	8
2.1 Tinjauan Pustaka	8
2.1.1 Sorgum.....	8
2.1.2 Kandungan Proantosianidi Dalam Sorgum.....	10
2.1.3 Daging.....	12
2.1.4 Perubahan Fisiologi Daging.....	13
2.1.5 Pengawetan Daging.....	15
2.2 Landasan Teori	17
2.2.1 Kriteria Kualitas Daging	17
2.2.2 Aplikasi Sorgum Untuk Pengawetan Daging	19
2.2.3 Pengaruh Pelarut Terhadap Pengawetan Daging	21
2.2.4 Batas Ambang Kualitas Daging	23
2.3 Hipotesis	25
BAB III METODE PENELITIAN	26
3.1 Tempat Penelitian	26
3.2 Bahan Penelitian	26
3.3 Peralatan Penelitian	26
3.4 Variabel Penelitian	27



3.4.1 Variabel Bebas	27
3.4.2 Variabel Tetap.....	27
3.4.3 Variabel Terikat	27
3.5 Metodologi Penelitian	27
3.5.1 Ekstraksi biji sorgum	27
3.5.2 Pengawetan Daging.....	29
3.6 Analisa Data	29
3.6.1 Uji kadar fenol total	29
3.6.2 Uji kadar proantosianidin.....	29
3.6.3 Uji antibakteri	30
3.6.4 Uji pH.....	30
3.6.5 Uji Warna.....	30
3.6.6 Uji Marbling.....	31
3.6.7 Uji Tekstur	32
3.6.8 Uji TPC (<i>Total Plate Count</i>).....	32
3.6.9 Uji TVB (<i>Total Volatile Base</i>).....	33
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	34
4.1 Ekstraksi Biji Sorgum Merah	34
4.1.1 Karakteristik Fitokimia Ekstrak Biji Sorgum Merah.....	34
4.1.2 Aktivitas Antibakteri	36
4.2 Pengawetan Daging.....	40
4.2.1 Sifat Mikrobiologi Daging	41
4.2.2 Sifat Kimia Daging.....	44
4.2.3 Sifat Fisik Daging	46
BAB V KESIMPULAN	52
5.1 Kesimpulan.....	52
5.2 Saran	52
DAFTAR PUSTAKA.....	53
LAMPIRAN.....	60