

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
SURAT KETERANGAN	iv
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	v
INTISARI	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang.....	1
Tujuan Penelitian	4
Manfaat Penelitian	4
TINJAUAN PUSTAKA	5
Daging Sapi	5
Kualitas Fisik Daging sapi.....	8
pH	8
Daya Ikat Air (DIA)	8
Susut Masak	9
Keempukan.....	9
Kualitas Sensoris Daging Sapi.....	10
Warna	10
Aroma	11
Rasa	12
Tekstur.....	12
Daya Terima	13
Nanas (<i>Ananas comocus</i>).....	14
Pengempukan Daging	16
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	18
Landasan Teori	18
Hipotesis	20
MATERI DAN METODE	21
Materi.....	21

Alat.....	21
Bahan	21
Metode.....	22
Preparasi ekstrak buah nanas.	22
Preparasi sampel daging.	22
Perendaman sampel daging	23
Uji Kualitas Fisik Daging Sapi bagian <i>Shank</i>	23
Uji Kualitas Sensoris Daging Sapi bagian <i>Shank</i>	26
Analisis data	28
HASIL DAN PEMBAHASAN	29
Kualitas Fisik Daging Sapi bagian <i>Shank</i>	29
Nilai pH	29
Daya Ikat Air	30
Susut Masak	32
Keempukan.....	33
Kualitas Sensoris Daging Sapi.....	35
Warna	35
Aroma	36
Rasa	37
Tekstur.....	38
Daya Terima	39
KESIMPULAN DAN SARAN.....	40
Kesimpulan	40
Saran	40
RINGKASAN	41
DAFTAR PUSTAKA.....	45
UCAPAN TERIMA KASIH.....	50
DAFTAR LAMPIRAN	52