

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
SURAT KETERANGAN	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
HALAMAN PERNYATAAN	vi
INTISARI	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	3
Manfaat Penelitian.....	3
TINJAUAN PUSTAKA	4
Komponen Daging Kelinci	4
Kualitas Sensoris Sate Daging Kelinci	5
Kualitas Fisik Sate Daging Kelinci	6
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	10
Landasan Teori	10
Hipotesis Penelitian	11
MATERI DAN METODE	12
Waktu dan Tempat Penelitian	12
Materi	12
Alat.....	12
Bahan.....	12
Metode	13

Persiapan Sampel	13
Analisis Kualitas Sensoris	13
Analisis Kualitas Fisik.....	14
Analisis Data	16
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	18
Kualitas Sensoris Sate Daging Kelinci	18
Warna	18
Aroma	21
Rasa	23
Tekstur	25
Daya Terima	27
Kualitas Fisik Sate Daging Kelinci	28
Daya Ikat Air.....	28
Keempukan.....	31
Warna	33
KESIMPULAN DAN SARAN.....	36
Kesimpulan	36
Saran.....	36
RINGKASAN	37
DAFTAR PUSTAKA	41
UCAPAN TERIMA KASIH	46
LAMPIRAN.....	49