

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>I</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN .....</b>	<b>II</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN.....</b>	<b>III</b>
<b>SURAT KETERANGAN .....</b>	<b>IV</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN .....</b>	<b>V</b>
<b>HALAMAN PERSEMBAHAN.....</b>	<b>VI</b>
<b>INTISARI .....</b>	<b>VII</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>VIII</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>IX</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>X</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>XI</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>XII</b>
<b>PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
<b>TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>4</b>
<b>LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS .....</b>	<b>21</b>
<b>MATERI DAN METODE .....</b>	<b>24</b>
Alat.....	24
Bahan.....	24
Pembuatan jus kiwi sebagai bumbu marinasi.....	25
Marinasi daging dengan jus kiwi.....	25
Pembuatan sate daging kambing .....	26
Pengujian kualitas kimia sate daging kambing .....	27
Pengujian kualitas fisik sate daging kambing .....	28
Pengujian kualitas sensoris .....	30
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>32</b>
Kualitas Kimia Sate Kambing .....	32
Kualitas Fisik Sate Kambing.....	38
Kualitas Sensoris Sate Kambing .....	49
<b>KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>59</b>
<b>RINGKASAN .....</b>	<b>60</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>63</b>
<b>UCAPAN TERIMA KASIH.....</b>	<b>69</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>71</b>