

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
INTISARI	v
ABSTRACT	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian.....	4
Manfaat Penelitian.....	5
TINJAUAN PUSTAKA	6
Komponen Daging Kuda	6
Produk Olahan Daging Kuda (sate).....	7
Komponen Kualitas Kimia Daging Kuda.....	7
Kadar Air	7
Kadar Protein	8
Kadar Lemak.....	9
Kolagen	10
Warna.....	10
Aroma.....	12
Rasa.....	12
Tekstur	13
Daya terima.....	13
Keamanan Pangan Sate Daging Kuda.....	14
Mekanisme Pembentukan Polisiklik Aromatik Hidrokarbon (<i>polisicylic aromatic hydrocarbon</i> / PAHs)	14
Sifat Benzo(a)piren.....	15

LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	17
Landasan Teori	17
Hipotesis.....	18
MATERI DAN METODE	19
Waktu dan Tempat Penelitian	19
Materi	19
Metode	20
HASIL DAN PEMBAHASAN	23
Kualitas Kimia Sate Daging Kuda.....	23
Kualitas Sensoris Sate Daging Kuda.....	27
Kadar Benzo(a)piren Sate Daging Kuda	34
KESIMPULAN DAN SARAN.....	38
Kesimpulan.....	38
Saran.....	38
RINGKASAN	39
DAFTAR PUSTAKA.....	43
UCAPAN TERIMA KASIH.....	50
LAMPIRAN	53

DAFTAR TABEL

	Halaman
1. Tingkatan Skor Uji Sensoris	20
2. Kualitas kimia sate daging kuda dengan lama pembakaran yang berbeda.	23
3. Kualitas sensoris sate daging kuda dengan lama pembakaran yang berbeda.	27
4. Kadar benzo(a)piren sate daging kuda dengan lama pembakaran yang berbeda (mg/kg).	34

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
1. Struktur molekul kimia benzo(a)piren.....	15
2. Jaring Sensoris	27
3. Sate daging kuda dengan lama pembakaran yang berbeda.....	37

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
1. Bagan Pembuatan Sate Daging Kuda	53
2. Kualitas Kimia Kadar Air	54
3. Kualitas Kimia Protein	55
4. Kualitas Kimia Lemak	56
5. Kualitas Kimia Kolagen	57
6. Uji Kualitas Sensoris	58
7. Kadar Benzo(a)piren	68
8. Foto Kegiatan.....	69