

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
SURAT KETERANGAN	iv
HALAMAN PERNYATAAN	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
INTISARI	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	4
Manfaat Penelitian	5
TINJAUAN PUSTAKA	6
<i>Steak</i>	6
Bahan Penyusun <i>Steak</i>	8
Daging Sapi	8
Bahan tambahan	10
Jeruk Lemon	12
Marinasi	15
Kualitas Kimia	16
Kadar Air	16
Kadar Protein	17
Kadar Lemak	18
Keempukan	18
Kualitas Sensoris	20
Warna	21
Rasa dan Aroma	22
Tekstur	22
Daya Terima	23
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	24
Landasan Teori	24
Hipotesis	26
MATERI DAN METODE	27
Waktu dan Lokasi Penelitian	27
Materi	27
Metode	28
Persiapan Alat dan Bahan	28
Pembuatan Larutan Marinasi	28
Pembuatan <i>Steak</i> Daging Sapi	29
Uji Komposisi Kimia	29
Uji Keempukan	30

Uji Sensoris <i>Steak</i> Daging Sapi.....	30
Analisis Data	31
HASIL DAN PEMBAHASAN	33
Komposisi Kimia <i>Steak</i> Daging Sapi.....	33
Kadar Air	33
Kadar Protein	38
Kadar Lemak.....	43
Kadar Kolagen	47
Keempukan <i>Steak</i> Daging Sapi.....	50
Kualitas Sensoris <i>Steak</i> Daging Sapi	55
Warna	56
Rasa	63
Tekstur	67
Daya Terima	70
KESIMPULAN DAN SARAN.....	73
Kesimpulan	73
Saran	73
RINGKASAN.....	74
DAFTAR PUSTAKA	79
UCAPAN TERIMA KASIH	96
LAMPIRAN	99