

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN SURAT KETERANGAN	iv
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	v
INTISARI	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
PENDAHULUAN	13
Latar Belakang	13
Tujuan Penelitian	16
Manfaat Penelitian	16
TINJAUAN PUSTAKA	17
Daging Kambing	17
Sate Klatak	18
Marinasi	18
Garam	19
Bawang Putih	20
Kemasan Vakum	21
Kualitas Fisik	22
Nilai pH	22
Keempukan	22
Daya Ikat Air	22
Susut Masak	23
Mikrostruktur	23
LANDASAN TEORI	24
Landasan Teori	24
Hipotesis	25
MATERI DAN METODE	26
Waktu dan Lokasi	26
Materi	26
Metode	27
Pembuatan Sate Klatak	27
Pengujian Kualitas Fisik	27
Pengujian Mikrostruktur	30
Analisis Data	31
HASIL DAN PEMBAHASAN	32
Kualitas Fisik	32
Daya Ikat Air	32
Keempukan	34

Nilai pH	37
Susut Masak	39
Mikrostruktur	41
KESIMPULAN DAN SARAN	46
Kesimpulan	46
Saran	46
RINGKASAN	47
DAFTAR PUSTAKA	51
UCAPAN TERIMA KASIH	58
LAMPIRAN	59