



DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN SURAT KETERANGAN	iv
HALAMAN PERNYATAAN	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
INTISARI	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	3
Manfaat Penelitian	3
TINJAUAN PUSTAKA	4
Dendeng Daging Sapi.....	4
Bahan Pembuatan Dendeng	5
Daging Sapi	5
Gula	6
Bawang putih.....	9
Garam	9
Ketumbar	10
Lengkuas	11
Sendawa.....	11
Pengeringan Dendeng	12
Karakteristik Fisik Dendeng	13
pH.....	13



Aktivitas Air	14
Susut Masak	15
Tekstur	16
Warna	17
Kualitas Sensoris Dendeng	18
Warna	18
Rasa	19
Aroma	20
Tekstur	20
Daya terima	21
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	22
Landasan Teori	22
Hipotesis	24
MATERI DAN METODE	25
Waktu dan Tempat Penelitian	25
Materi	25
Alat dan Bahan	25
Metode	26
Pembuatan Dendeng	26
Uji Kualitas Fisik	27
Uji Kualitas Sensoris	29
Analisis Data	29
HASIL DAN PEMBAHASAN	30
Karakteristik Fisik Dendeng	30
pH	30
Aktivitas Air	33
Susut Masak	35
Tekstur	41
<i>Hardness</i>	41
<i>Springiness</i>	44
<i>Cohesiveness</i>	47
<i>Gumminess</i>	50
<i>Chewiness</i>	52



<i>Resilience</i>	55
Warna	57
Warna L	58
Warna a*	60
Warna b*	63
Kualitas Sensoris Dendeng	65
Warna	66
Rasa.....	70
Aroma	73
Tekstur.....	76
Daya Terima	79
KESIMPULAN DAN SARAN	84
Kesimpulan.....	84
Saran	84
RINGKASAN	85
DAFTAR PUSTAKA.....	90
UCAPAN TERIMA KASIH	101
LAMPIRAN	103