



**PENGARUH SUHU PEREBUSAN TERHADAP KADAR KOLESTEROL, KECERNAAN PROTEIN DAN  
TINGKAT KEEMPUKAN DAGING**

**SAPI**

YUNIF PERBOWO AJI, Dr. Ir. Zuheid Noor; Ir. Sri Kanoni, SU.; Ir. Suhardi, SU.

Universitas Gadjah Mada, 1989 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

KATA PENGANTAR .....	i
DAFTAR ISI .....	ii
DAFTAR TABEL .....	iv
DAFTAR GAMBAR .....	v
DAFTAR LAMPIRAN .....	vi
I. PENDAHULUAN .....	1
A. Latar Belakang .....	1
B. Tujuan Penelitian .....	3
II. TINJAUAN PUSTAKA .....	4
A. Tinjauan Umum Daging .....	4
1. Daging .....	4
2. Nilai Gizi Daging .....	6
B. Kolesterol dan Atherosklerosis .....	11
1. Kolesterol .....	11
2. Atherosklerosis .....	12
C. Perubahan-perubahan Pada Daging Selama Pemasakan .....	14
1. Terbentuknya Drip .....	16
2. Denaturasi Protein .....	17
3. Penurunan Nilai Gizi .....	21
D. Keempukan Daging .....	23
1. Jumlah Jaringan Pengikat Muskulus .....	24
2. Jumlah Hidrasi Protein Muskulus .....	24
3. Keadaan dan Sifat Protein Muskulus .....	24
4. Jumlah Lemak Dalam Jaringan Muskulus .....	25



UNIVERSITAS  
GADJAH MADA

**PENGARUH SUHU PEREBUSAN TERHADAP KADAR KOLESTEROL, KECERNAAN PROTEIN DAN  
TINGKAT KEEMPUKAN DAGING  
SAPI**

YUNIF PERBOWO AJI, Dr. Ir. Zuheid Noor; Ir. Sri Kanoni, SU.; Ir. Suhardi, SU.

Universitas Gadjah Mada, 1999. Diunduh dari <http://ejd.repository.ugm.ac.id/>

III. METODOLOGI PENELITIAN .....	26
A. Bahan .....	26
B. Peralatan Yang Digunakan .....	26
C. Metode Penelitian .....	26
1. Pelaksanaan Penelitian .....	26
2. Analisa Statistik .....	29
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN .....	31
A. Hasil .....	31
B. Pembahasan .....	34
V. KESIMPULAN .....	39
VI. DAFTAR PUSTAKA .....	40
VII. LAMPIRAN .....	45