

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
HALAMAN PERSETUJUAN	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
HALAMAN PENGESAHAN.....	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
HALAMAN PERNYATAAN	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
INTISARI	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
ABSTRACT	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
DAFTAR ISI.....	1
DAFTAR TABEL	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
DAFTAR LAMPIRAN	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
DAFTAR GAMBAR	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
PENDAHULUAN	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
Latar Belakang	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
Tujuan Penelitian	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
Manfaat Penelitian	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
TINJAUAN PUSTAKA	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
Daging Sapi	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
<i>Dry aging</i>	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
Kualitas Kimia Daging Sapi <i>Dry aging</i>	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
ditentukan.	
Kadar air.....	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
Kadar protein	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
Kadar lemak	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
Kualitas Fisik Daging Sapi.....	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
Nilai pH.....	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
Daya ikat air.....	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
Keempukan	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
Susut masak.....	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
Total mikrobial	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
ditentukan.	
Landasan Teori	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
Hipotesis	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
MATERI DAN METODE	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.

Waktu dan Lokasi Penelitian	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
Materi.....	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
Metode.....	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
Preparasi <i>dry aging</i>	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
Perlakuan <i>dry aging</i>	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
Uji kualitas kimia.....	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
Uji kualitas fisik.....	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
Uji keempukan.....	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
Uji total mikrobial	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
Analisis data.....	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
HASIL PEMBAHASAN	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
Kualitas Kimia Daging Sapi <i>Dry aging</i>	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
Kadar air.....	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
Kadar protein	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
Kadar lemak	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
Kualitas Fisik Daging Sapi Hasil <i>Dry aging</i>	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
Nilai pH.....	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
Nilai daya ikat air	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
Nilai keempukan	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
Nilai susut masak	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
Total Mikrobial Daging Sapi Hasil <i>Dry aging</i>	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
KESIMPULAN DAN SARAN....	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
Kesimpulan	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
Saran	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
RINGKASAN	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
UCAPAN TERIMA KASIH.....	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
DAFTAR PUSTAKA.....	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
LAMPIRAN.....	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.