

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN .....</b>	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN .....</b>	<b>iv</b>
<b>INTISARI .....</b>	<b>v</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>xi</b>
<b>PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
Latar Belakang .....	1
Tujuan Penelitian .....	5
Manfaat Penelitian .....	5
<b>TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>7</b>
Daging Sapi .....	7
<i>Dry aging</i> .....	9
Kualitas Kimia Daging Sapi <i>Dry aging</i> .....	11
Kadar air .....	11
Kadar protein .....	14
Kadar lemak .....	16
Kualitas Fisik Daging Sapi .....	19
Nilai pH .....	19
Daya ikat air .....	20
Keempukan .....	22
Susut masak .....	24
Total mikrobial .....	26
<b>LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS .....</b>	<b>28</b>
Landasan Teori .....	28
Hipotesis .....	30
<b>MATERI DAN METODE .....</b>	<b>31</b>
Waktu dan Lokasi Penelitian .....	31
Materi .....	31

Metode .....	32
Preparasi <i>dry aging</i> .....	32
Perlakuan <i>dry aging</i> .....	33
Uji kualitas kimia .....	33
Uji kualitas fisik .....	34
Uji keempukan .....	35
Uji total mikrobial .....	36
Analisis data .....	37
<b>HASIL PEMBAHASAN .....</b>	<b>38</b>
Kualitas Kimia Daging Sapi <i>Dry aging</i> .....	38
Kadar air .....	38
Kadar protein .....	41
Kadar lemak .....	43
Kualitas Fisik Daging Sapi Hasil <i>Dry aging</i> .....	47
Nilai pH .....	47
Nilai daya ikat air .....	50
Nilai keempukan .....	53
Nilai susut masak .....	56
Total Mikrobial Daging Sapi Hasil <i>Dry aging</i> .....	58
<b>KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>63</b>
Kesimpulan .....	63
Saran .....	63
<b>RINGKASAN .....</b>	<b>64</b>
<b>UCAPAN TERIMA KASIH .....</b>	<b>69</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>71</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>79</b>