

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN .....</b>	<b>iii</b>
<b>SURAT KETERANGAN ETD .....</b>	<b>iv</b>
<b>PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI .....</b>	<b>v</b>
<b>INTISARI .....</b>	<b>vi</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>x</b>
<b>PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
Latar Belakang .....	1
Tujuan Penelitian .....	3
Manfaat Penelitian .....	3
<b>TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>4</b>
Komponen Daging Kuda .....	4
Kualitas Fisik Daging .....	5
Mikrostruktur .....	7
Proses Pembakaran .....	8
<b>LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS .....</b>	<b>10</b>
Landasan Teori .....	10
Hipotesis .....	11
<b>MATERI DAN METODE .....</b>	<b>12</b>
Waktu dan Tempat Penelitian .....	12
Materi .....	12
Metode .....	13
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>19</b>
Kualitas Fisik Sate Daging Kuda .....	19
Mikrostruktur Daging .....	32
<b>KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>36</b>
Kesimpulan .....	36
Saran .....	36
<b>RINGKASAN .....</b>	<b>37</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>42</b>
<b>UCAPAN TERIMA KASIH .....</b>	<b>46</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>49</b>