

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
SURAT KETERANGAN	iv
HALAMAN PERNYATAAN	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
INTISARI	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	4
Manfaat Penelitian	5
TINJAUAN PUSTAKA	6
Steak	6
Daging <i>Meltique</i>	8
Minyak Almond (<i>Prunus dulcis</i>)	10
Pemasakan	12
Kualitas Fisik	14
Kualitas Sensoris	18
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	21
Landasan Teori	21
Hipotesis	24
MATERI DAN METODE	25
Waktu dan Lokasi Penelitian	25
Materi	25
Metode	26
Analisis Data	34
HASIL DAN PEMBAHASAN	35
Kualitas Fisik Daging <i>Meltique</i>	35

Warna	36
Nilai pH	42
Daya Ikat Air (DIA)	45
Susuk Masak	47
<i>Texture Profile Analysis</i>	50
Kualitas Sensoris Daging <i>Meltique</i>	66
Warna	67
Aroma	69
Rasa	72
Tekstur	75
Daya Terima	77
KESIMPULAN DAN SARAN	80
Kesimpulan	80
Saran	81
RINGKASAN	82
DAFTAR PUSTAKA	93
UCAPAN TERIMA KASIH	102
LAMPIRAN	106