

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN SURAT KETERANGAN	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
HALAMAN PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	vi
INTISARI	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	5
Manfaat Penelitian	5
TINJAUAN PUSTAKA	6
Daging Sapi	6
Sirloin Daging Sapi Lokal	7
Steak Daging Sapi	8
Daging <i>Meltique</i>	9
Karakteristik Minyak Biji Bunga Matahari	11
Pembuatan Emulsi	12
Injeksi Emulsi	14
Kualitas Fisik <i>Steak Daging Sapi</i>	15
Warna	16
Nilai pH	18
Daya Ikat Air	19
Tekstur	20
Kualitas Sensoris <i>Steak Daging Sapi</i>	22
Warna	24
Aroma	25
Rasa	26
Tesktur	27
Daya terima	28
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	29
Landasan Teori	29
Hipotesis	33
MATERI DAN METODE	34
Waktu dan Lokasi Penelitian	34
MATERI	34
Metode	35
Persiapan Bahan	35

Komposisi Emulsi	36
Proses injeksi	37
Proses Pembuatan <i>Steak</i>	38
Uji Warna	38
Uji pH	39
Uji Daya Ikat Air	39
Uji tekstur	40
Uji Sensoris	41
Analisis Data	41
HASIL DAN PEMBAHASAN	42
Kualitas Fisik	42
pH	42
Daya Ikat Air (DIA)	45
Tekstur	49
Warna	66
Kualitas Sensoris	78
Warna	79
Aroma	81
Rasa	84
Tekstur	87
Daya terima	90
KESIMPULAN DAN SARAN	93
Kesimpulan	93
Saran	93
RINGKASAN	94
DAFTAR PUSTAKA	97
UCAPAN TERIMA KASIH	109
LAMPIRAN	111