

DAFTAR ISI

| | |
|---|-------------|
| HALAMAN JUDUL | i |
| HALAMAN PERSETUJUAN | ii |
| SURAT KETERANGAN | iv |
| HALAMAN PERSEMBAHAN | v |
| HALAMAN PERNYATAAN | 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..... | 4 |
| TINJAUAN PUSTAKA | 6 |
| Daging Sapi..... | 6 |
| <i>Steak</i> | 7 |
| Daging <i>Meltique</i> | 9 |
| Injeksi | 10 |
| Emulsi | 11 |
| Bahan Pembuatan Emulsi..... | 12 |
| Minyak Alpukat | 12 |
| Air | 14 |
| Isolate Soy Protein..... | 15 |
| Kualitas Fisik <i>Steak</i> Daging Sapi | 16 |
| pH..... | 17 |
| Daya Ikat Air (DIA)..... | 19 |
| Tekstur..... | 20 |
| Warna | 25 |
| Kualitas Sensoris <i>Steak</i> Daging Sapi..... | 27 |
| Warna | 28 |
| Aroma | 29 |
| Rasa | 30 |
| Tekstur..... | 30 |
| Daya Terima | 32 |
| LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS | 33 |
| Landasan Teori | 33 |
| Hipotesis | 34 |
| MATERI DAN METODE | 35 |
| Waktu dan Lokasi Penelitian | 35 |
| Materi | 35 |
| Metode | 36 |
| Formulasi dan Pembuatan Emulsi..... | 36 |
| Penginjektan Daging | 38 |

| | |
|-----------------------------------|-----------|
| Pembuatan <i>Steak</i> | 38 |
| Uji Kualitas Fisik | 39 |
| Uji Kualitas Sensoris | 42 |
| Analisis Data | 42 |
| HASIL DAN PEMBAHASAN | 44 |
| Kualitas Fisik | 44 |
| pH | 44 |
| Daya Ikat Air (DIA) | 46 |
| Tekstur | 49 |
| Warna | 58 |
| Kualitas Sensoris | 64 |
| Warna | 65 |
| Aroma | 67 |
| Rasa | 69 |
| Tekstur | 70 |
| Daya Terima | 72 |
| KESIMPULAN DAN SARAN | 74 |
| Kesimpulan | 74 |
| Saran | 74 |
| RINGKASAN | 75 |
| DAFTAR PUSTAKA | 78 |
| UCAPAN TERIMA KASIH | 92 |
| LAMPIRAN | 95 |