

## 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 PERSEMBAHAN</b>	<b>iv</b>
<b>SURAT KETERANGAN</b>	<b>vi</b>
<b>INTISARI</b>	<b>vii</b>
<b>ABSTRACT</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR ISI</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b>	<b>xiii</b>
<b>PENDAHULUAN</b>	<b>1</b>
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	4
Manfaat Penelitian	5
<b>TINJAUAN PUSTAKA</b>	<b>6</b>
Bahan Penyusun <i>Steak</i>	8
Daging Sapi	8
Bahan Tambahan	10
Jeruk Lemon	11
Marinasi	15
Kualitas Fisik	16
Nilai pH	16
Daya Ikat Air (DIA)	18
Tekstur	19
<i>Cooking Loss</i>	20
Kualitas Mikrostruktur	21

<b>LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS .....</b>	<b>23</b>
Landasan Teori .....	23
Hipotesis.....	24
<b>MATERI DAN METODE .....</b>	<b>26</b>
Waktu dan Lokasi Penelitian .....	26
Materi .....	26
Metode .....	27
Persiapan Alat dan Bahan .....	27
Persiapan Marinasi .....	28
Pembuatan <i>Steak</i> Daging Sapi.....	28
Uji Kualitas Fisik <i>Steak</i> Daging Sapi .....	29
Uji Mikrostruktur <i>Steak</i> Daging Sapi .....	31
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>35</b>
Kualitas Fisik .....	35
Nilai pH .....	35
<i>Cooking Loss</i> .....	38
Daya Ikat Air .....	43
<i>Hardness</i> .....	48
<i>Cohesiveness</i> .....	53
<i>Gumminess</i> .....	57
Mikrostruktur.....	61
<b>KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>72</b>
Kesimpulan.....	72
Saran.....	72
<b>RINGKASAN .....</b>	<b>73</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>102</b>
<b>UCAPAN TERIMA KASIH.....</b>	<b>109</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>112</b>