

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PENYATAAN	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
INTISARI	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
PENDAHULUAN.....	1
Latar Belakang	1
Tujuan	4
Manfaat	4
TINJAUAN PUSTAKA.....	5
Daging Sapi.....	5
Steak	6
Daging Meltique	7
Marbling	8
Minyak Jagung	9
Kualitas Fisik	10
Nilai pH	11
Daya Ikat Air	12
Warna	13
Tekstur	14
Kualitas Mikrostruktur.....	14
LANDASAN TEORI	16
Landasan Teori	16
Hipotesis	18
MATERI DAN METODE.....	19
Waktu dan Tempat Penelitian	19
Materi	19
Metode	20
Persiapan Alat dan Bahan	20
Pembuatan Formulasi Emulsi	22
Proses Peninjeksian	23
Proses Pemasakan Steak.....	24

Uji Kualitas Fisik.....	25
Uji Mikrostruktur	28
Analisis Data	31
HASIL DAN PEMBAHASAN	32
Kualitas Fisik	32
Nilai pH	33
Daya Ikat Air	35
Warna	38
Tekstur	47
Kualitas Mikrostruktur.....	61
KESIMPULAN DAN SARAN	65
Kesimpulan	65
Saran.....	65
RINGKASAN.....	66
DAFTAR PUSTAKA	69
UCAPAN TERIMA KASIH	75
LAMPIRAN.....	77