

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	v
INTISARI	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang.....	1
Tujuan Penelitian	4
Manfaat Penelitian.....	4
TINJAUAN PUSTAKA.....	5
Daging Sapi.....	5
Kualitas Fisik Daging.....	6
Kualitas Organoleptik Daging.....	14
Pepaya (<i>Carica papaya</i> L.).....	19
Pengempukan Daging.....	22
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	24
Landasan Teori	24
Hipotesis.....	26
MATERI DAN METODE	27
Waktu dan Tempat Penelitian.....	27
Materi	27
Alat	27
Bahan	27
Metode.....	28

Uji Kualitas Fisik Daging.....	30
Analisis Data	32
HASIL DAN PEMBAHASAN	33
Kualitas Fisik	33
Kualitas Organoleptik	44
KESIMPULAN DAN SARAN.....	55
Kesimpulan.....	55
Saran	55
RINGKASAN	56
DAFTAR PUSTAKA	59
LAMPIRAN	67