

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
INTISARI	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	5
Manfaat Penelitian	5
TINJAUAN PUSTAKA	6
Kualitas Daging Sapi	6
Kualitas Jahe Emprit (<i>Zingiber officinale</i> var. <i>amarum</i>)	9
Kualitas Fisik Daging	14
Kualitas Kimia Daging	18
Kualitas Sensoris Daging	23
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	27
Landasan Teori	27
Hipotesis	28
MATERI DAN METODE	29
Materi	29
Metode	30
HASIL DAN PEMBAHASAN	38
Kualitas Fisik Daging Sapi	38
Kualitas Kimia Daging Sapi	48
Kualitas Sensoris Daging Sapi	56
KESIMPULAN DAN SARAN	68
Kesimpulan	68
Saran	68
RINGKASAN	69
DAFTAR PUSTAKA	73

UCAPAN TERIMA KASIH	82
LAMPIRAN	84