

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
PERNYATAAN	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
ARTI LAMBANG DAN SINGKATAN	x
INTISARI	xi
ABSTRACT	xii
PENGANTAR	1
Latar Belakang.....	1
Tujuan Penelitian	3
Manfaat Penelitian	3
TINJAUAN PUSTAKA	4
Se'i Daging Sapi.....	4
Kemasan <i>Retort Pouch</i>	5
Minyak Atsiri.....	6
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	8
Landasan Teori	8
Hipotesis	8
MATERI DAN METODE	9
Waktu dan Tempat Penelitian	9
Materi Penelitian	9
Alat penelitian	9
Bahan penelitian.....	10
Metode Penelitian	10
Pembuatan Cairan Asap untuk Produksi Se'i Sapi	10
Persiapan Daging dan Pengolahan Se'i Sapi.....	10
Pengukuran Nilai pH.....	11
Pengujian Keempukkan.....	11
Analisis TBA	12
Analisis Warna Daging	12
Evaluasi Sensoris	12
Analisis Statistik.....	13

HASIL DAN PEMBAHASAN	14
Nilai pH (Derajat Keasaman).....	14
Nilai Keempukkan	15
Nilai TBA	17
Analisis Warna	18
Evaluasi Sensoris.....	20
KESIMPULAN DAN SARAN	23
Kesimpulan	23
Saran	23
RINGKASAN	25
SUMMARY	26
DAFTAR PUSTAKA.....	27

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Nilai pH rata-rata sampel daging asap (Se'i sapi) yang tidak diberi perlakuan dan yang diberi perlakuan selama periode penyimpanan pada suhu kamar (Rata-rata \pm SE).....	14
Tabel 2. Nilai Keempukan Rata-rata sampel daging asap (Se'i sapi) yang tidak diberi perlakuan dan yang diberi perlakuan selama periode penyimpanan pada suhu kamar (Rata-rata \pm SE).....	16
Tabel 3. Nilai TBA Rata-rata sampel daging asap (Se'i sapi) yang tidak diberi perlakuan dan yang diberi perlakuan selama periode penyimpanan pada suhu kamar (Rata-rata \pm SE).....	17
Tabel 4. Nilai L^* , a^* , b^* Rata-rata sampel daging asap (Se'i sapi) yang tidak diberi perlakuan dan yang diberi perlakuan selama periode penyimpanan pada suhu kamar (Rata-rata \pm SE).....	19
Tabel 5. Nilai Organoleptik Rata-rata sampel daging asap (Se'i sapi) selama periode penyimpanan pada suhu kamar (Rata-rata \pm SE).	21