

## DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL .....	i
HALAMAN PERSETUJUAN .....	iii
PERNYATAAN .....	v
PRAKATA.....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN .....	xii
INTISARI .....	xiii
ABSTRACT .....	xiv
PENGANTAR .....	1
Latar Belakang .....	1
Tujuan Penelitian .....	3
Manfaat Penelitian .....	3
TINJAUAN PUSTAKA .....	4
Daging Kerbau .....	4
Sate .....	4
Jenis bahan bakar.....	5
Aluminium Foil.....	6
Kualitas Kimia Sate Daging Kerbau.....	6
Kadar air.....	6
Kadar protein.....	6
Kadar lemak .....	7
Kadar abu.....	7
Kualitas Fisik Sate Daging Kerbau .....	8
pH.....	8
Daya ikat air.....	8
<i>Hardness</i> .....	8
Kualitas Sensori Sate Daging Kerbau .....	9
Warna.....	9
Aroma.....	9
Rasa.....	10
Juiciness.....	10
Daya terima .....	11
Polisiklik Aromatik Hidrokarbon (PAHs).....	11
Benzo(a)Piren .....	12
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS .....	14
Landasan teori .....	14
Hipotesis .....	15
MATERI DAN METODE PENELITIAN.....	16
Materi dan Metode .....	16
Waktu dan Tempat Penelitian .....	16
Materi Penelitian .....	16
Alat penelitian .....	16
Rancangan percobaan .....	16
Persiapan sampel.....	16
Uji kualitas kimia.....	17
Uji kualitas fisik .....	19

Uji sensori.....	19
Analisis kadar benzo(a)piren .....	20
Analisis data .....	20
Skema alur penelitian .....	21
HASIL DAN PEMBAHASAN .....	22
Kualitas Kimia Sate Daging Kerbau.....	22
Kualitas Sensori Sate Daging Kerbau .....	36
Kadar Benzo(a)Piren Sate Daging Kerbau .....	43
KESIMPULAN DAN SARAN .....	45
Kesimpulan .....	45
Saran .....	45
RINGKASAN .....	46
SUMMARY .....	49
DAFTAR PUSTAKA.....	51
LAMPIRAN .....	59