



DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR TABEL	iii
DAFTAR GAMBAR	iv
INTISARI	v
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Pengolahan Dendeng	2
1.2. Ciri Pengolahan Tradisional	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	8
2.1. Daging Sebagai Bahan Dasar	8
2.2. Curing Pada Pengolahan Dendeng	10
2.3. Perubahan-Perubahan Selama Curing	17
2.4. Kualitas Dendeng	26
2.5. Kriteria Kualitas Dendeng	29
BAB III METODOLOGI	31
3.1. Bahan	31
3.2. Cara Percobaan	31
3.3. Cara Pengumpulan Data	31
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	36
4.1. Hasil Analisa Sensoris	36
4.2. Hasil Uji Tekstur	37
4.3. Hasil Analisa Kadar Air	38
4.4. Hasil Analisa Kadar Garam	39
4.5. Hasil Analisa Kadar Nitrit	39
4.6. Hasil Analisa Kadar Gula	40
4.7. Hasil Analisa Kadar Protein Terlarut....	40
4.8. Pembahasan	42
BAB V KESIMPULAN	47
DAFTAR PUSTAKA	48
LAMPIRAN	50

DAFTAR TABEL

TABEL		Halaman
1	Hasil pengujian tekstur beberapa contoh dendeng	38
2	Hasil analisa kadar air pada beberapa merek dendeng	38
3	Hasil analisa kadar garam pada beberapa merek dendeng	39
4	Hasil analisa kadar nitrit pada beberapa merek dendeng	39
5	Hasil analisa kadar gula pada beberapa merek dendeng	40
6	Hasil analisa kadar protein terlarut pada beberapa merek dendeng	41