

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	1
HALAMAN PERSETUJUAN	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iii
SURAT KETERANGAN	iv
HALAMAN PERNYATAAN	v
INTISARI	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	3
Manfaat Penelitian	3
TINJAUAN PUSTAKA	4
Sapi Peranakan Ongole (PO)	4
Daging Sapi	4
Minyak Atsiri Kayu Manis (<i>Cinnamomum burmannii</i>)	5
Nanoemulsi	7
<i>Medium Chain Triglyceride</i> (MCT)	8
<i>Polysorbate</i> (Tween) 80	8
<i>Polyethylene Glycol</i> 400 (PEG)	9
Sonikasi	9
Lama Penyimpanan	10
Kualitas Kimia Daging Sapi	11
Kadar Air	11
Kadar Protein	12
Kadar Lemak	13

Kadar Kolagen	13
Kualitas Mikrobiologis.....	14
Uji <i>Total Plate Count</i> (TPC).....	14
Deteksi cemaran <i>Salmonella</i> sp.	15
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	16
Landasan Teori.....	16
Hipotesis.....	17
MATERI DAN METODE	18
Waktu dan Tempat Penelitian	18
Materi	18
Metode	19
Analisis Data	24
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	25
Kualitas Kimia Daging Sapi PO	25
Kadar Air	25
Kadar Protein.....	28
Kadar Lemak	32
Kadar Kolagen	35
Kualitas Mikrobiologis Daging Sapi PO	39
<i>Total Plate Count</i> (TPC).....	39
Cemaran <i>Salmonella</i> sp.....	42
KESIMPULAN DAN SARAN.....	47
RINGKASAN	49
DAFTAR PUSTAKA	53
UCAPAN TERIMA KASIH	62
LAMPIRAN	66