

DAFTAR ISI

	Halaman
JUDUL	i
PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
INTISARI.....	ix
<i>ABSTRACT</i>	x
 BAB I PENDAHULUAN	
Latar belakang.....	1
Tujuan dan manfaat penelitian	2
 BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
Daging	3
Faktor yang mempengaruhi kualitas daging	4
Parameter kualitas daging	
Daya ikat air (<i>Water holding capacity</i>).....	9
Susut masak (<i>Cooking loss</i>)	13
Keempukan (<i>Tenderness</i>).....	14
 BAB III MATERI METODE	
Materi.....	17
Metode	

Prosedur pengujian.....	17
Analisis data.....	23
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	24
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN	
Kesimpulan	31
Saran	32
DAFTAR PUSTAKA	33
LAMPIRAN.....	35