



## 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
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
Latar belakang.....	1
Tujuan dan manfaat penelitian.....	2
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b>	
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
<b>BAB III MATERI METODE</b>	
Materi.....	17
Metode	



UNIVERSITAS  
GADJAH MADA

KAJIAN KUALITAS DAGING SAPI YANG DIJUAL DI PASAR TRADISIONAL DAN SUPERMARKET DI

KOTA YOGYAKARTA:

DAYA IKAT AIR, SUSUT MASAK, DAN KEEMPUKAN

KARTIKA PRISCILLIA SULISTYO, Dr. drh. Doddi Yudhabuntara

Universitas Gadjah Mada, 2018 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

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