

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
INTISARI	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan.....	3
Manfaat.....	3
TINJAUAN PUSTAKA	4
Daging dan Pengawetan Daging	4
Preservasi Daging	5
Kecombrang sebagai Antimikroba	6
Proses Pembersukan.....	9
Mikrostruktur Daging.....	10
Kualitas Sensoris Daging.....	12
Penampilan daging matang.....	12
Warna.	12
Aroma.	13
Rasa.....	14
Tekstur	14
Daya terima.....	15
Penampilan daging mentah.....	15
Warna.	15
Aroma.	16
Tekstur.....	16
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	17
Landasan Teori.....	17
Hipotesis.....	19
MATERI DAN METODE	20
Waktu dan Tempat	20



Materi.....	20
Metode.....	20
Pembuatan daun kecombrang segar	20
Pembuatan tepung daun kecombrang	21
Preservasi daging	21
Penyimpanan daging	21
Pengambilan data	22
Tingkat kebusukan.....	22
Uji mikrostruktur daging.....	22
Uji sensoris daging.....	24
Analisis data.....	25
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	26
Tingkat Kebusukan	26
Mikrostruktur Daging Sapi	28
Kualitas Sensoris Daging.....	33
Penampilan daging mentah.....	33
Warna.....	33
Aroma.....	35
Tekstur.....	35
Penampilan daging matang.....	36
Warna.....	36
Aroma.....	37
Rasa.....	37
Tekstur.....	38
Daya Terima.....	38
KESIMPULAN DAN SARAN.....	40
Kesimpulan.....	40
Saran	40
DAFTAR PUSTAKA.....	41
RINGKASAN	47
LAMPIRAN	51