

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	<b>i</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN</b> .....	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	<b>iii</b>
<b>MOTTO DAN PERSEMBAHAN</b> .....	<b>iv</b>
<b>INTISARI</b> .....	<b>v</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>vi</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>vii</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>x</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>xii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>xiii</b>
<b>PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
Latar Belakang.....	1
Tujuan Penelitian .....	2
Manfaat Penelitian .....	3
<b>TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>4</b>
Daging.....	4
Perendaman Dengan Ekstrak .....	5
Pepaya ( <i>Carica papaya</i> L) .....	6
Nanas ( <i>Ananas comosus</i> (L.) Merr.) .....	7
Jahe ( <i>Zingiber officinale</i> Roscoe).....	7
Kualitas Fisik Daging.....	8
Derajat Keasaman .....	8
Daya Ikat Air.....	9
Susut Masak .....	10
Keempukan Daging.....	11
Kualitas Sensoris Daging .....	12
Warna.....	12
Aroma.....	13
Tekstur .....	13
Keempukan .....	13
Kesukaan .....	13
<b>LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS</b> .....	<b>14</b>
Landasan Teori.....	14
Hipotesis .....	15
<b>MATERI DAN METODE</b> .....	<b>16</b>
Materi.....	16
Metode.....	17

<b>HASIL DAN PEMBAHASAN</b> .....	<b>20</b>
Kualitas Fisik.....	20
Derajat Keasaman.....	20
Daya Ikat Air.....	21
Susut Masak.....	22
Keempukan.....	24
Kualitas Sensoris.....	25
<b>KESIMPULAN DAN SARAN</b> .....	<b>28</b>
Kesimpulan.....	28
Saran.....	28
<b>RINGKASAN</b> .....	<b>29</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	<b>32</b>
<b>UCAPAN TERIMAKASIH</b> .....	<b>33</b>
<b>LAMPIRAN</b> .....	<b>35</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Pengaruh penambahan ekstrak pepaya, nanas dan jahe terhadap nilai pH pada lama perendaman yang berbeda.....	20
2. Pengaruh penambahan ekstrak pepaya, nanas dan jahe terhadap nilai daya ikat air pada lama perendaman yang berbeda .....	21
3. Pengaruh penambahan ekstrak pepaya, nanas dan jahe terhadap nilai susut masak pada lama perendaman yang berbeda .....	23
4. Pengaruh penambahan ekstrak pepaya, nanas dan jahe terhadap nilai keempukan pada lama perendaman yang berbeda.....	24

## DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Diagram hasil uji sensoris daging yang direndam dengan ekstrak pepaya.....	25
2. Diagram hasil uji sensoris daging yang direndam dengan ekstrak nanas.....	26
3. Diagram hasil uji sensoris daging yang direndam dengan ekstrak jahe.....	27

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Alur penyiapan sampel.....	34
2. Analisis statistik pH daging dengan penambahan ekstrak pepaya, nanas dan jahe pada lama peperendaman yang berbeda.....	35
3. Analisis statistik daya ikat air daging dengan penambahan ekstrak pepaya, nanas dan jahe pada lama peperendaman yang berbeda.....	36
4. Analisis statistik susut masak daging dengan penambahan ekstrak pepaya, nanas dan jahe pada lama peperendaman yang berbeda.....	37
5. Analisis statistik keempukan daging dengan penambahan ekstrak pepaya, nanas dan jahe pada lama peperendaman yang berbeda.....	38
6. Kuisisioner uji kualitas sensoris daging .....	39

This document was created using  
Smart PDF Creator

To remove this message purchase the  
product at [www.SmartPDFCreator.com](http://www.SmartPDFCreator.com)