

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PERSETUJAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN .....</b>	<b>iii</b>
<b>HALAMAN 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>ix</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>x</b>
<b>PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
Latar Belakang .....	1
Tujuan Penelitian .....	3
Manfaat Penelitian .....	3
<b>TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>4</b>
Daging Sapi .....	4
Jahe .....	5
Penyimpanan .....	7
Nilai pH .....	8
Keempukan .....	10
Total Mikrobia .....	11
<b>LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS .....</b>	<b>13</b>
Landasan Teori .....	13
Hipotesis .....	14
<b>MATERI DAN METODE .....</b>	<b>15</b>
Waktu dan Tempat Penelitian .....	15
Materi Penelitian .....	15
Peralatan .....	15
Bahan-bahan .....	15
Metode Penelitian .....	16
Uji nilai pH .....	16
Uji keempukan .....	17

	<b>Halaman</b>
Uji total mikrobial.....	17
Analisis Data .....	18
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>19</b>
Nilai pH.....	19
Keempukan .....	21
Total Mikrobial.....	23
<b>KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>28</b>
Kesimpulan .....	28
Saran.....	28
<b>RINGKASAN.....</b>	<b>29</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>31</b>
<b>UCAPAN TERIMA KASIH.....</b>	<b>34</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>36</b>

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel</b>		<b>Halaman</b>
1.	Komposisi zat gizi dan senyawa aktif rimpang jahe.....	7
2.	Data analisis rancangan acak lengkap pola faktorial.....	18
3.	Nilai pH daging sapi dengan level jahe dan lama penyimpanan yang berbeda.....	19
4.	Nilai keempukan (Warner-Bratzler) daging sapi dengan pemberian level jahe dan lama penyimpanan yang berbeda(kg/cm <sup>2</sup> ).....	21
5.	Nilai total mikrobia daging sapi dengan pemberian level jahe dan lama penyimpanan yang berbeda (log Cfu/g).....	24

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Pembuatan pasta jahe.....	37
2. Pembuatan sampel daging.....	38
3. Analisis statistik nilai pH daging dengan level jahe yang disimpan pada suhu refrigerator.....	39
4. Analisis statistik nilai keempukan daging dengan level jahe yang disimpan pada suhu refrigerator.....	41
5. Analisis statistik nilai total mikrobia daging dengan level jahe yang disimpan pada suhu refrigerator.....	43