

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	i
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	ii
<b>INTISARI</b> .....	iii
<b>ABSTRACT</b> .....	iv
<b>DAFTAR ISI</b> .....	v
<b>PENDAHULUAN</b> .....	1
<b>TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	5
Sapi Peranakan Ongole .....	5
Pengertian Daging .....	6
Kualitas Fisik Daging .....	7
Derajat keasaman .....	8
Susut masak ( <i>cooking loss</i> ) .....	10
<i>Water-holding capacity (WHC)</i> .....	13
Keempukan .....	15
Pendinginan dan Pembekuan .....	17
<b>LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS</b> .....	24
Landasan Teori .....	24
Hipotesis .....	25
<b>MATERI DAN METODE</b> .....	26
Waktu dan Tempat Penelitian .....	26
Materi .....	26
Metode .....	27
Uji derajat keasaman (pH) .....	28
Uji <i>water-holding capacity (WHC)</i> .....	28
Uji susut masak ( <i>cooking loss</i> ) .....	30
Uji keempukan .....	30
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN</b> .....	32
Nilai pH .....	32
<i>Water-Holding Capacity (WHC)</i> .....	34
Susut Masak ( <i>cooking loss</i> ) .....	37
Keempukan .....	40
<b>KESIMPULAN DAN SARAN</b> .....	44
Kesimpulan .....	44



Saran .....	44
<b>RINGKASAN</b> .....	45
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	50
<b>LAMPIRAN</b> .....	54

## DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Rerata nilai pH daging <i>pre/postrigor</i> yang dibekukan selama dua minggu terhadap macam otot.....	31
2. Rerata <i>water-holding capacity</i> daging <i>pre/ postrigor</i> yang dibekukan selama dua minggu terhadap macam otot.....	33
3. Rerata nilai <i>cooking loss</i> daging <i>pre/postrigor</i> yang dibekukan selama dua minggu.....	37
4. Rerata keempukan daging <i>pre/postrigor</i> yang dibekukan selama dua minggu terhadap macam otot.....	39

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Data nilai pH daging pre dan <i>postrigor</i> yang dibekukan selama dua minggu.....	52
2. Analisis variansi nilai pH daging pre dan <i>postrigor</i> yang dibekukan selama dua minggu.....	52
3. Hasil uji DMRT terhadap nilai pH.....	52
4. Data nilai WHC daging pre dan <i>postrigor</i> yang dibekukan selama dua minggu.....	53
5. Analisis variansi nilai WHC daging pre dan <i>postrigor</i> yang dibekukan selama dua minggu.....	53
6. Hasil uji DMRT nilai WHC.....	53
7. data nilai <i>cooking loss</i> daging pre dan <i>postrigor</i> yang dibekukan selama dua minggu.....	54
8. Analisis variansi <i>cooking loss</i> daging pre dan <i>postrigor</i> yang dibekukan selama dua minggu.....	54
9. Hasil uji DMRT nilai <i>cooking loss</i> .....	54
10. Data keempuka daging pre dan <i>postrigor</i> yang dibekukan selama dua minggu.....	55
11. Analisis variansi keempukan daging pre dan <i>postrigor</i> yang dibekukan selama dua minggu.....	55
12. Hasil uji DMRT nilai keempukan.....	55