



## DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL .....	i
HALAMAN PENGESAHAN .....	ii
PERSEMBAHAN .....	iii
INTISARI .....	iv
ABSTRACT .....	v
DAFTAR ISI .....	vi
DAFTAR TABEL .....	viii
DAFTAR GAMBAR .....	ix
DAFTAR LAMPIRAN .....	x
PENDAHULUAN .....	1
Latar Belakang .....	1
Tujuan Penelitian .....	3
Manfaat Penelitian .....	3
TINJAUAN PUSTAKA .....	5
Sapi Brahman Cross .....	5
<i>Steer</i> .....	6
<i>Heifer</i> .....	7
Pakan .....	8
Conventional feed .....	9
Complete feed .....	11
Daging .....	12
Komposisi Kimia Daging .....	12
Air .....	13
Protein .....	13
Lemak .....	14
Karbohidrat .....	16
Bahan anorganik .....	16
Kualitas Fisik Daging .....	17
Nilai pH .....	17
<i>Water-holding capacity</i> (WHC) .....	18
Susut masak ( <i>cooking loss</i> ) .....	20
Keempukan .....	21

LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS .....	24
Landasan Teori .....	24
Hipotesis .....	25
MATERI DAN METODE .....	27
Lokasi dan Waktu Penelitian .....	27
Materi .....	27
Ternak .....	27
Kandang .....	28
Pakan .....	28
Sampel .....	29
Peralatan yang digunakan .....	30
Metode .....	30
Pemberian pakan .....	30
Analisis komposisi kimia bahan pakan .....	30
Pemotongan ternak .....	30
Pengambilan sampel daging .....	31
Uji kualitas fisik .....	31
Uji komposisi kimia daging .....	33
Analisis statistik .....	36
HASIL DAN PEMBAHASAN .....	37
Kualitas Fisik Daging .....	37
Nilai pH .....	37
<i>Water-holding capacity</i> (WHC) .....	39
Susut masak ( <i>cooking loss</i> ) .....	41
Keempukan .....	43
Uji Komposisi Kimia Daging .....	45
Kandungan air .....	45
Kandungan protein .....	47
Kandungan kolesterol .....	49
Kandungan abu .....	51
KESIMPULAN DAN SARAN .....	54
Kesimpulan .....	54
Saran .....	54
RINGKASAN .....	56
DAFTAR PUSTAKA .....	61
UCAPAN TERIMA KASIH .....	65
LAMPIRAN .....	69

## DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Komposisi kimiawi relatif daging (persen berat segar) .....	12
2. Pengelompokan sapi dengan perlakuan pakan dan jenis kelamin .....	28
3. Komposisi kimia PL dan CF serta jerami padi (%) ....	29
4. Rerata nilai pH daging sapi ACC yang diberi PL dan CF terhadap jenis kelamin .....	37
5. Rerata nilai <i>water-holding capacity</i> daging sapi ACC yang diberi PL dan CF terhadap jenis kelamin (%) ..	39
6. Rerata konsumsi PK selama pemeliharaan (g/ekor/hari) .....	41
7. Rerata nilai <i>cooking loss</i> daging sapi ACC yang diberi PL dan CF terhadap jenis kelamin (%) .....	42
8. Rerata nilai keempukan daging sapi ACC yang diberi PL dan CF terhadap jenis kelamin (kg/cm <sup>2</sup> ) .....	43
9. Rerata kandungan air daging sapi ACC yang diberi PL dan CF terhadap jenis kelamin (%) .....	45
10. Rerata kandungan protein daging sapi ACC yang diberi PL dan CF terhadap jenis kelamin (%) .....	47
11. Rerata konsumsi BK selama pemeliharaan (kg/ekor/hari) .....	48
12. Rerata kandungan kolesterol daging sapi ACC yang diberi PL dan CF terhadap jenis kelamin (mg/100g) .	50
13. Rerata kandungan abu daging sapi ACC yang diberi PL dan CF terhadap jenis kelamin (%) .....	52

## DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1.Nilai <i>cooking loss</i> pada temperatur dan waktu yang berbeda .....	20
2.Struktur sarkolema dalam keadaan istirahat dan kontraksi (Soeparno, 1994) .....	22
3.Letak otot <i>Longlssimus dorsi</i> .....	31
4.Perubahan kimia otot selama metabolisme anaerob (Cross and Overby, 1988) .....	38

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Analisis variansi nilai pH daging sapi ACC yang diberi PL dan CF terhadap jenis kelamin.....	69
2. Analisis variansi nilai WHC daging sapi ACC yang diberi PL dan CF terhadap jenis kelamin.....	70
3. Analisis variansi nilai <i>cooking loss</i> daging sapi ACC yang diberi PL dan CF terhadap jenis kelamin.....	71
4. Analisis variansi nilai keempukan daging sapi ACC yang diberi PL dan CF terhadap jenis kelamin.....	72
5. Analisis variansi kandungan air daging sapi ACC yang diberi PL dan CF terhadap jenis kelamin.....	73
6. Analisis variansi kandungan protein daging sapi ACC yang diberi PL dan CF terhadap jenis kelamin.....	74
7. Analisis variansi kandungan kolesterol daging sapi ACC yang diberi PL dan CF terhadap jenis kelamin..	75
8. Analisis variansi kandungan abu daging sapi ACC yang diberi PL dan CF terhadap jenis kelamin.....	76
9. Rerata konsumsi BK selama pemeliharaan (kg/ekor/hari) .....	77
10. Rerata konsumsi PK selama pemeliharaan (g/ekor/hari) .....	77
11. Analisis variansi PBBH sapi ACC yang diberi PL dan CF terhadap jenis kelamin .....	78
12. Kebutuhan nutrisi untuk sapi jantan muda yang digemukakan berdasarkan bahan kering .....	79
13. Kebutuhan nutrisi untuk sapi betina muda yang digemukakan berdasarkan bahan kering .....	80