

DAFTAR ISI

	Halaman
PENGESAHAN	i
INTISARI	ii
ABSTRACT	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR LAMPIRAN.	vi
PENDAHULUAN	1
TINJAUAN PUSTAKA	7
Otot dan Daging	7
Kualitas Daging	10
Pengujian Kualitas Daging	20
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	34
Landasan Teori	34
Hipotesis.	34
MATERI DAN METODE	35
Materi	35
Metode	36
HASIL DAN PEMBAHASAN	39
Derajat Keasaman.	39
Keempukan	40
Cooking Loss	42
Water Holding Capacity (WHC)	44
KESIMPULAN DAN SARAN.	47
Kesimpulan	52
Saran	52
RINGKASAN.	48
DAFTAR PUSTAKA	52
UCAPAN TERIMA KASIH.	55
LAMPIRAN	56

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1:Rerata nilai pH daging didasarkan pada macam ototnya	39
2:Rerata nilai <i>shear-force</i> daging (kg/cm^2) didasarkan pada macam ototnya	41
3:Rerata nilai <i>cooking loss</i> daging (%) didasarkan pada macam ototnya	44
4:Rerata nilai <i>water holding capacity</i> daging (%) didasarkan pada macam ototnya	45