

DAFTAR ISI

	Halaraan
HALAMANJUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
INTI SARI.....	iii
ABSTRACT	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN.....	.ix
PENDAHULUAN.....	1
Tujuan Penelitian	3
Manfaat Penelitian	3
TINJAUAN PLSTAKA.....	4
Sapi Peranakan Ongole	4
Otot dan Daging	5
Dendeng	7
Sifat Fisik Daging Cured.....	9
Kadar air.....	9
Keempukan	10
Susut masak(cooking loss).....	12
Derajat keasarnan(pH).....	14
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	16
Landasan Teori.....	16
Hipotesis.....	16
MATERI DAN METODE.....	17
Materi Penelitian	17
Bahan penelitian.....	17
Peralatan penelitian	17
Bahan penyusun larutan curing.....	18
Metode Penelitian.....	18
Pembuatan dendeng	18
Ujikualitas fisik dendeng.....	19
Uji kadar air dendeng.....	19

Uji pH(derajat keasaman)	19
Uji susut masak(cooking loss)	20
Uji keempukan dendeng.....	19
Analisis data	21
HASIL DAN PEMBAHASAN	22
Kadar Air Dendeng	22
pH Dendeng	25
Susut Masak Dendeng	26
Keempukan Dendeng	28
KESIMPULAN DAN SARAN	31
Kesimpulan	31
Saran	31
RINGKASAN	32
DAFTAR PUSTAKA	35
UCAPAN TERIMA KASIH.....	38
LAMPIRAN	40

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Rerata kadar air (%) dendeng sapi PO jantan dengan macam otot dan metode pembuatan yang berbeda.....	22
2. Rerata pH dendeng sapi PO jantan pada macam otot dan metode pembuatan yang berbeda	25
3. Rerata susut masak (%) dendeng sapi PO jantan pada macam otot dan metode pembuatan yang berbeda.....	27
4. Rerata keempukan (kg/cm^2) dendeng sapi PO jantan pada macam otot dan metode pembuatan yang berbeda.....	29

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Analisis statistik kadar air (%) dendeng sapi PO jantan dengan macam otot dan metode pembuatan yang berbeda	40
2. Analisis statistik pH dendeng sapi PO jantan pada macam otot dan metode pembuatan yang berbeda	43
3. Analisis statistik susut masak (%) dendeng sapi PO jantan pada macam otot dan metode pembuatan yang berbeda	45
4. Analisis statistik keempukan (kg/cm^2) dendeng sapi PO jantan pada macam otot dan metode pembuatan yang berbeda.....	46