

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	<b>i</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN</b> .....	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PERSEMBAHAN</b> .....	<b>iv</b>
<b>PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI</b> .....	<b>v</b>
<b>INTISARI</b> .....	<b>vi</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>vii</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>viii</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>x</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>xi</b>
<b>PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
Latar Belakang .....	1
Tujuan Penelitian .....	3
Manfaat penelitian .....	3
<b>TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>4</b>
Pengertian <i>Steak</i> .....	4
Daging Kambing .....	6
Marinasi .....	7
Kualitas Fisik <i>Steak</i> .....	11
Kualitas Sensoris <i>Steak</i> .....	13
<b>LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS</b> .....	<b>16</b>
Landasan Teori .....	16
Hipotesis .....	17
<b>MATERI DAN METODE</b> .....	<b>18</b>
Materi .....	18
Metode Penelitian .....	19
Analisis Data .....	22
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN</b> .....	<b>23</b>
Kualitas Fisik <i>Steak</i> Daging Kambing .....	23
Kualitas Sensoris <i>Steak</i> Daging kambing .....	28
<b>KESIMPULAN DAN SARAN</b> .....	<b>35</b>
Kesimpulan .....	35
Saran .....	35

<b>RINGKASAN .....</b>	<b>36</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>39</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>43</b>

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel</b>	<b>Halaman</b>
1. Skor penilaian uji sensoris .....	22
2. Hasil Rerata kualitas fisik <i>steak</i> daging kambing dengan perlakuan marinasi menggunakan jeruk nipis .....	23
3. Hasil rerata Kualitas sensoris <i>steak</i> daging kambing dengan perlakuan marinasi menggunakan jeruk nipis .....	28

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Bagan preparasi dan pembuatan <i>steak</i> daging kambing.....	43
2. Hasil percobaan uji kualitas fisik <i>steak</i> daging kambing .....	44
3. Hasil analisis ANOVA uji kualitas fisik <i>steak</i> daging kambing.....	45
4. Angket skoring uji sensoris <i>steak</i> daging kambing .....	49
5. Hasil penilaian uji sensori <i>steak</i> daging kambing .....	50
6. Hasil analisis Duncan uji sensoris <i>steak</i> daging kambing.....	53
7. Gambar dokumentasi hasil penelitian <i>Steak</i> daging kambing .....	59