



DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
SURAT KETERANGAN	iv
HALAMAN PERNYATAAN	v
INTISARI	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian.....	2
Manfaat Penelitian.....	3
TINJAUAN PUSTAKA	4
Daging Sapi	4
Preservasi Daging	4
<i>Tallow</i>	5
<i>Steak Sapi</i>	6
Bumbu-bumbu dalam Pembuatan <i>Steak Sapi</i>	7
Kualitas Fisik Daging Sapi	8
Nilai pH.....	8
Daya ikat air (DIA)	8
Keempukan	9
Susut masak	9
Kualitas Sensoris <i>Steak Sapi</i>	10
Warna.....	10
Aroma	11
Rasa	11
Tekstur.....	12
Daya terima.....	12
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	14



Landasan Teori.....	14
Hipotesis	16
MATERI DAN METODE.....	17
Waktu dan Pelaksanaan	17
Materi	17
Alat.....	17
Bahan	17
Metode	17
Persiapan bahan	17
Proses <i>coating tallow</i> pada daging	18
Proses <i>aging</i> daging sapi	18
Proses pembuatan <i>steak</i> sapi.....	18
Rancangan penelitian	19
Uji kualitas fisik	19
Uji sensoris <i>steak</i> sapi.....	20
Analisis data	21
HASIL DAN PEMBAHASAN	22
Uji Kualitas Fisik	22
Uji pH.....	22
Uji keempukan	23
Uji susut masak.....	25
Uji daya ikat air	26
Uji Kualitas Sensoris	27
Warna	28
Aroma	29
Rasa	30
Tekstur.....	31
Daya terima	32
KESIMPULAN DAN SARAN	33
Kesimpulan	33
Saran.....	33
RINGKASAN	34
DAFTAR PUSTAKA.....	38
UCAPAN TERIMA KASIH	44
LAMPIRAN	46