

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN.....</b>	<b>iii</b>
<b>PERNYATAAN .....</b>	<b>iv</b>
<b>INTISARI .....</b>	<b>v</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>x</b>
<b>PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
Latar Belakang .....	1
Tujuan Penelitian.....	4
Manfaat Penelitian.....	4
<b>TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>5</b>
Bangsa Sapi .....	5
Sapi Brahman <i>cross</i> .....	5
Sapi SimPo.....	6
Pengaruh bangsa terhadap kualitas daging .....	7
Pengaruh umur potong terhadap kualitas daging .....	9
Komposisi Kimia Daging.....	10
Air .....	10
Protein .....	12
Lemak .....	14
Abu .....	15
Kualitas Fisik Daging.....	16
Nilai pH .....	16
Daya ikat air daging .....	18
Susut masak daging .....	19
Keempukan daging.....	21
<b>LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS .....</b>	<b>23</b>
Landasan Teori .....	23
Hipotesis.....	24

<b>MATERI DAN METODE PENELITIAN.....</b>	<b>25</b>
Waktu dan Tempat Penelitian .....	25
Materi Penelitian.....	25
Alat dan bahan.....	25
Alat .....	25
Bahan .....	25
Metode Penelitian.....	26
Pemilihan sampel .....	26
Uji komposisi kimia .....	26
Kadar air .....	26
Kadar protein .....	27
Kadar lemak .....	27
Kadar abu.....	28
Uji kualitas fisik .....	29
Nilai pH.....	29
Daya ikat air daging.....	29
Susut masak daging .....	30
Keempukan daging .....	30
Analisis data .....	31
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>32</b>
Komposisi Kimia Daging.....	32
Kadar air .....	32
Kadar protein .....	35
Kadar lemak.....	38
Kadar abu .....	42
Kualitas Fisik Daging.....	44
Nilai pH .....	44
Daya ikat air daging .....	48
Susut masak daging .....	51
Keempukan daging.....	55
<b>KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>59</b>
Kesimpulan.....	59
Saran.....	59
<b>RINGKASAN .....</b>	<b>60</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>63</b>
<b>UCAPAN TERIMA KASIH.....</b>	<b>69</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>71</b>

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel</b>	<b>Halaman</b>
1. Rerata kadar air daging sapi BX dan SimPO (%) .....	32
2. Rerata kadar protein daging sapi BX dan SimPO (%) .....	35
3. Rerata kadar lemak daging sapi BX dan SimPO (%) .....	39
4. Rerata kadar abu daging sapi BX dan SimPO (%) .....	42
5. Rerata nilai pH daging sapi BX dan SimPO.....	45
6. Rerata daya ikat air daging sapi BX dan SimPO .....	48
7. Rerata susut masak daging sapi BX dan SimPO (%).....	52
8. Rerata keempukan daging sapi BX dan SimPO (kg/cm <sup>2</sup> ).....	55

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Data hasil uji kadar air daging sapi BX dan SimPO .....	71
2. Hasil analisis faktorial untuk bangsa dan umur potong terhadap kadar air daging .....	71
3. Data hasil uji kadar protein daging sapi BX dan SimPO .....	72
4. Hasil analisis faktorial untuk bangsa dan umur potong terhadap kadar protein daging .....	72
5. Data hasil uji kadar lemak daging sapi BX dan SimPO .....	73
6. Hasil analisis faktorial untuk bangsa dan umur potong terhadap kadar lemak daging .....	73
7. Data hasil uji kadar abu daging sapi BX dan SimPO .....	74
8. Hasil analisis faktorial untuk bangsa dan umur potong terhadap kadar abu daging .....	74
9. Data hasil uji nilai pH daging sapi BX dan SimPO .....	75
10. Hasil analisis faktorial untuk bangsa dan umur potong terhadap nilai pH daging .....	75
11. Data hasil uji daya ikat air daging sapi BX dan SimPO .....	76
12. Hasil analisis faktorial untuk bangsa dan umur potong terhadap daya ikat air daging .....	76
13. Data hasil uji susut masak daging sapi BX dan SimPO .....	77
14. Hasil analisis faktorial untuk bangsa dan umur potong terhadap susut masak daging .....	77
15. Data hasil uji keempukan daging sapi BX dan SimPO .....	78
16. Hasil analisis faktorial untuk bangsa dan umur potong terhadap keempukan daging .....	78