

## DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN .....	iii
PERNYATAAN .....	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN .....	ix
INTISARI .....	x
ABSTRACT .....	xi
PENGANTAR .....	1
Latar Belakang.....	1
Tujuan Penelitian .....	3
Manfaat Penelitian .....	3
TINJAUAN PUSTAKA .....	4
Bangsa Sapi.....	4
Sapi Ongole.....	4
Sapi Peranakan Ongole (PO) .....	5
Sapi Simmental dan SIMPO .....	5
Sapi Limousin dan LIMPO .....	6
Pertumbuhan Ternak Sapi .....	7
Pengaruh bangsa sapi.....	8
Pengaruh umur.....	9
Pengaruh jenis kelamin .....	9
Bobot potong .....	10
Bobot karkas.....	10
Komposisi Kimia Daging .....	11
Air.....	12
Protein daging .....	12
Lemak daging.....	13
Asam lemak daging .....	13
Kualitas Fisik Daging.....	17
Nilai pH daging sapi.....	17
<i>Water-Holding Capacity</i> (WHC)/ Daya Ikat Air (DIA) daging sapi.....	17
<i>Cooking loss</i> (susut masak) daging sapi.....	18

Keempukan daging sapi .....	18
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS .....	20
Landasan Teori .....	20
Hipotesis .....	21
MATERI DAN METODE .....	22
Waktu dan Tempat Penelitian .....	22
Materi Penelitian .....	22
Metode Penelitian .....	22
Variabel penelitian.....	23
Karakteristik fisik daging .....	23
Komposisi Kimia.....	24
Analisis data.....	26
HASIL DAN PEMBAHASAN .....	27
Bobot Potong .....	27
Bobot Karkas .....	30
Persentase Karkas.....	33
Komposisi Kimia Daging .....	34
Kadar air daging .....	34
Kadar protein daging .....	36
Kadar lemak daging.....	37
Asam lemak.....	38
Kolesterol .....	40
Karakteristik Fisik Daging.....	42
Nilai pH daging .....	42
Daya ikat air.....	43
Susut masak daging .....	45
Keempukan daging.....	46
KESIMPULAN DAN SARAN .....	48
RINGKASAN .....	49
LAMPIRAN .....	60