

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	i
<b>HALAMAN PERSETUJUAN</b> .....	ii
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	iii
<b>INTISARI</b> .....	iv
<b>ABSTRACT</b> .....	v
<b>DAFTAR ISI</b> .....	vi
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	vii
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	viii
<b>PENDAHULUAN</b> .....	1
Latar Belakang .....	1
Tujuan Penelitian .....	3
Manfaat Penelitian .....	3
<b>TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	4
Daging .....	4
Kualitas Fisik Daging .....	5
Karakteristik Sensoris .....	12
Pengemasan Daging .....	14
Plastik .....	17
Penyimpanan Dingin .....	19
Ketebalan Plastik .....	22
<b>LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS</b> .....	24
Landasan Teori .....	24
Hipotesis .....	26
<b>MATERI DAN METODE</b> .....	27
Tempat dan waktu penelitian .....	27
Materi .....	27
Metode .....	28
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN</b> .....	32
Kualitas Fisik Daging Sapi .....	32
Kualitas Sensoris Daging Sapi .....	41
<b>KESIMPULAN DAN SARAN</b> .....	53
Kesimpulan .....	53
Saran .....	53
<b>RINGKASAN</b> .....	54
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	59
<b>UCAPAN TERIMA KASIH</b> .....	67
<b>LAMPIRAN</b> .....	62

## DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Variabel yang diamati pada karakteristik sensoris daging sapi segar yang dikemas plastik <i>Poliethylen</i> dengan ketebalan berbeda pada refrigerator .....	31
Tabel 2. Rerata kualitas fisik daging sapi yang disimpan dengan ketebalan pengemas yang berbeda .....	32
Tabel 3. Rerata kualitas sensoris daging sapi yang disimpan dengan ketebalan pengemas yang berbeda .....	42

## DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Analisis statistik kualitas fisik warna daging .....	64
Lampiran 2. Analisis statistik kualitas fisik pH daging .....	65
Lampiran 3. Analisis statistik kualitas fisik daya ikat air daging.....	66
Lampiran 4. Analisis statistik kualitas fisik susut masak daging .....	67
Lampiran 5. Analisis statistik kualitas fisik keempukan daging .....	68
Lampiran 6. Kadar air total daging sapi .....	69
Lampiran 7. Analisis statistik kualitas sensoris warna daging .....	70
Lampiran 8. Analisis statistik kualitas sensoris kenampakan daging ...	72
Lampiran 9. Analisis statistik kualitas sensoris bau daging.....	74
Lampiran 10. Analisis statistik kualitas sensoris tekstur daging .....	76
Lampiran 11. Analisis statistik kualitas sensoris kekenyalan daging ....	78
Lampiran 12. Analisis statistik kualitas sensoris daya terima daging ...	80
Lampiran 13. Kuesioner uji sensoris .....	82