

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
INTISARI	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	5
Manfaat Penelitian	5
TINJAUAN PUSTAKA	6
Daging Sapi	6
Pemasakan	8
Komposisi Kimia Bahan Pangan	10
Antioksidan	13
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	18
Landasan Teori	18
Hipotesis	20
MATERI DAN METODE	21
Materi	21
Metode	22
HASIL DAN PEMBAHASAN	27

Komposisi Kimia Daging.....	27
Kadar air	27
Kadar lemak.....	28
Kadar protein terlarut	30
Potensi Antioksidan	33
KESIMPULAN DAN SARAN	37
Kesimpulan.....	37
Saran.....	37
RINGKASAN	38
DAFTAR PUSTAKA.....	44
UCAPAN TERIMA KASIH.....	48
LAMPIRAN	51