

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL .....	i
HALAMAN PENGESAHAN .....	ii
HALAMAN PERNYATAAN .....	iii
KATA PENGANTAR .....	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR GAMBAR .....	vi
DAFTAR TABEL.....	vii
INTISARI .....	viii
<i>ABSTRACT</i> .....	ix
BAB I PENDAHULUAN.....	1
Latar Belakang Masalah.....	1
Tujuan .....	2
Manfaat .....	2
BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....	3
Daging.....	3
Ciri-ciri Daging Sapi Segar.....	3
Kualitas Daging .....	4
Nilai pH Daging .....	5
Pembusukan Daging .....	5
Ciri-ciri Daging Sapi Busuk .....	7
Pemeriksaan Organoleptik Daging .....	7
Uji Eber.....	7
Uji Postma.....	7
Uji H <sub>2</sub> S .....	8
BAB III PELAKSANAAN.....	9
Materi.....	9
Metode .....	9
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....	10
Hasil.....	10
Pembahasan.....	13
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....	18
Kesimpulan.....	18
Saran .....	18
DAFTAR PUSTAKA .....	19

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Uji Kualitas Daging Sapi .....	13
Gambar 2. Monitoring Daging di Pasar .....	17

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. Hasil pengukuran pH daging sapi .....	11
Tabel 2. Hasil pengujian awal pembusukan daging sapi. ....	12