

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN	iv
INTISARI	v
ABSTRACT	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	4
Manfaat Penelitian.....	4
TINJAUAN PUSTAKA	5
Sapi Peranakan Ongole	5
Daging Sapi.....	6
Umur dan Jenis Kelamin	7
Kualitas Fisik Daging.....	9
Kualitas Sensoris Daging	12
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	16
Landasan Teori	16
Hipotesis	17
MATERI DAN METODE	18
Waktu dan Pelaksanaan Penelitian	18
Materi Penelitian	18
Metode Penelitian.....	19
Analisis data	22
HASIL DAN PEMBAHASAN	23
Kualitas Fisik Daging	23
Kualitas Sensoris Daging	35
KESIMPULAN DAN SARAN	45

Kesimpulan	45
Saran	45
RINGKASAN.....	46
DAFTAR PUSTAKA.....	48
LAMPIRAN.....	52

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Komposisi kimia daging sapi	6
2. Rerata nilai pH daging sapi jantan dan betina dengan umur 2 sampai 3 tahun dan umur 3 sampai 5 tahun.....	23
3. Rerata nilai daya ikat air daging sapi jantan dan betina dengan umur 2 sampai 3 tahun dan umur 3 sampai 5 tahun (%)	26
4. Rerata nilai susut masak daging sapi jantan dan betina dengan umur 2 sampai 3 tahun dan umur 3 sampai 5 tahun (%)	29
5. Rerata nilai keempukan daging sapi jantan dan betina dengan umur 2 sampai 3 tahun dan umur 3 sampai 5 tahun (kg/cm ²).....	32
6. Hasil uji kualitas sensoris daging sapi jantan dan betina	35
7. Hasil uji kualitas sensoris daging sapi umur potong 2 sampai 3 tahun dan 3 sampai 5 tahun.....	35
8. Rerata skor warna pada sapi jantan dan betina dengan umur 2 sampai 3 tahun dan umur 3 sampai 5 tahun.....	36
9. Rerata skor aroma pada sapi jantan dan betina dengan umur 2 sampai 3 tahun dan umur 3 sampai 5 tahun.....	39
10. Rerata skor tekstur pada sapi jantan dan betina dengan umur 2 sampai 3 tahun dan umur 3 sampai 5 tahun.....	41
11. Rerata skor kekenyalan pada sapi jantan dan betina dengan umur 2 sampai 3 tahun dan umur 3 sampai 5 tahun.....	43

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Diagram jaring laba-laba uji kualitas sensoris daging sapi PO....	36

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Analisis statistik nilai pH daging sapi PO	52
2. Analisis statistik daya ikat air daging sapi PO	53
3. Analisis statistik susut masak daging sapi PO	54
4. Analisis statistik kekenyalan daging sapi PO	55
5. Angket panelis	56
6. Analisis statistik nilai warna daging sapi PO	59
7. Analisis statistik nilai aroma daging sapi PO	60
8. Analisis statistik nilai tekstur daging sapi PO	61
9. Analisis statistik nilai kekenyalan daging sapi PO	62