

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN	vi
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
INTISARI	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	3
Manfaat Penelitian	4
TINJAUAN PUSTAKA	5
Daging Domba	5
Sate.....	6
Faktor Yang Mempengaruhi Kualitas Daging Olahan Bumbu.....	7
Komposisi Kimia Sate	8
Kadar air	8
Kadar lemak.....	9
Kadar protein	10
Kadar abu	11
Karakteristik Sensoris Sate	12
Warna	12
Bau (aroma).....	13
Rasa.....	14
Tekstur	15
<i>Juiciness</i>	15
Daya terima.....	16
Jenis Bahan Bakar.....	17

	Halaman
Arang	17
Gas	18
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS.....	20
Landasan Teori	20
Hipotesis	22
MATERI DAN METODE	23
Waktu dan Tempat Penelitian	23
Materi Penelitian	23
Metode Penelitian	24
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	29
Kualitas Kimia Sate Daging Domba	29
Kadar air	29
Kadar protein	31
Kadar lemak.....	32
Kadar abu	34
Kualitas Sensoris Sate Daging Domba	36
Warna sate daging domba	37
Bau (aroma) sate daging domba.....	38
Rasa sate daging domba	39
Tekstur sate daging domba.....	40
<i>Juiciness</i> sate daging domba.....	41
Daya terima sate daging domba	42
KESIMPULAN DAN SARAN	44
Kesimpulan	44
Saran	44
RINGKASAN.....	45
UCAPAN TERIMA KASIH	52
DAFTAR PUSTAKA	55
LAMPIRAN	60

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Rata-rata lama pembakaran dan suhu internal sate daging domba..	24
2. Rata-rata kadar air sate daging domba dengan lama pembakaran dan jenis bahan bakar yang berbeda.....	29
3. Rata-rata kadar protein sate daging domba dengan lama pembakaran dan jenis bahan bakar yang berbeda.....	31
4. Rata-rata kadar lemak sate daging domba dengan lama pembakaran dan jenis bahan bakar yang berbeda.....	33
5. Rata-rata kadar abu sate daging domba dengan lama pembakaran dan jenis bahan bakar yang berbeda.....	35
6. Rata-rata skor kualitas sensoris sate daging domba dengan lama pembakaran dan jenis bahan bakar yang berbeda	36

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Analisis statistik kadar air sate daging domba dengan lama waktu dan jenis bahan bakar yang berbeda	60
2. Analisis statistik kadar protein sate daging domba dengan lama waktu dan jenis bahan bakar yang berbeda	62
3. Analisis statistik kadar lemak sate daging domba dengan lama waktu dan jenis bahan bakar yang berbeda	64
4. Analisis statistik kadar abu sate daging domba dengan lama waktu dan jenis bahan bakar yang berbeda	66
5. Kuisisioner pengujian karakteristik sensoris.....	68
6. Analisis statistik non parametrik sate daging domba dengan lama waktu yang berbeda.....	69
7. Analisis statistik non parametrik sate daging domba dengan jenis bahan bakar yang berbeda	70
8. Analisis statistik warna sate daging domba dengan lama waktu dan jenis bahan bakar yang berbeda	71
9. Analisis statistik rasa sate daging domba dengan lama waktu dan jenis bahan bakar yang berbeda	73
10. Analisis statistik tekstur sate daging domba dengan lama waktu dan jenis bahan bakar yang berbeda	75
11. Analisis statistik <i>juiciness</i> sate daging domba dengan lama waktu dan jenis bahan bakar yang berbeda	76
12. Analisis statistik daya terima sate daging domba dengan lama waktu dan jenis bahan bakar yang berbeda	78