

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iv
HALAMAN PERNYATAAN	v
INTISARI.....	vi
ABSTRACT.....	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	4
Manfaat Penelitian	4
TINJAUAN PUSTAKA	5
Daging Sapi	5
Dendeng Daging Sapi	6
Bumbu-Bumbu	8
Pengeringan	14
Kualitas Kimia Dendeng	16
Kualitas Fisik Dendeng	20
Kualitas Sensoris Dendeng	21
LANDASAN TEORI	24
Landasan Teori	24
Hipotesis.....	26
MATERI DAN METODE.....	27
Waktu dan Tempat Penelitian.....	27
Materi Penelitian	27
Metode Penelitian	28
HASIL DAN PEMBAHASAN	34
Kualitas Kimia Dendeng	34
Kualitas Fisik Dendeng	39
Kualitas Sensoris Dendeng	42
KESIMPULAN DAN SARAN	50

Kesimpulan	50
Saran	50
RINGKASAN.....	51
DAFTAR PUSTAKA.....	56
UCAPAN TERIMA KASIH	61
LAMPIRAN	64

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Syarat-syarat mutu dendeng sapi.....	8
2. Nilai skor uji kualitas sensoris.....	33
3. Rerata kadar air, protein dan lemak dendeng daging sapi giling dengan penambahan gula yang berbeda.....	34
4. Rerata nilai pH dan keempukan dendeng daging sapi giling dengan penambahan gula yang berbeda.....	39
5. Rerata skor sensoris dendeng daging sapi giling dengan penambahan gula yang berbeda.....	42

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Bahan-bahan.....	76
2. Papan cetakan dendeng.....	76
3. Alat pemipih.....	76
4. <i>Curing</i>	76
5. Dendeng gula pasir.....	76
6. Dendeng gula jawa.....	76
7. Dendeng gula aren.....	77

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Analisis statistika kadar air dendeng daging sapi giling dengan pengeringan sinar matahari.....	64
2. Analisis statistika kadar protein dendeng daging sapi giling dengan pengeringan sinar matahari.....	65
3. Analisis statistika kadar lemak dendeng daging sapi giling dengan pengeringan sinar matahari.....	66
4. Analisis statistika nilai pH dendeng daging sapi giling dengan pengeringan sinar matahari.....	67
5. Analisis statistika nilai keempukan dendeng daging sapi giling dengan pengeringan sinar matahari.....	68
6. Analisis statistika nilai sensoris warna dendeng daging sapi giling dengan pengeringan sinar matahari.....	69
7. Analisis statistika nilai sensoris rasa dendeng daging sapi giling dengan pengeringan sinar matahari.....	70
8. Analisis statistika nilai sensoris aroma dendeng daging sapi giling dengan pengeringan sinar matahari.....	71
9. Analisis statistika nilai sensoris tekstur dendeng daging sapi giling dengan pengeringan sinar matahari.....	72
10. Analisis statistika nilai sensoris keempukan dendeng daging sapi giling dengan pengeringan sinar matahari.....	73
11. Analisis statistika nilai sensoris daya terima dendeng daging sapi giling dengan pengeringan sinar matahari.....	74
12. Kuisisioner uji sensoris dendeng daging sapi giling dengan pengeringan sinar matahari.....	75
13. Foto penelitian.....	76