

## DAFTAR ISI

### Halaman

<b>HALAMAN JUDUL.....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN.....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN .....</b>	<b>iii</b>
<b>SURAT KETERANGAN .....</b>	<b>iv</b>
<b>SURAT PERNYATAAN .....</b>	<b>v</b>
<b>HALAMAN PERSEMBAHAN .....</b>	<b>vi</b>
<b>INTISARI .....</b>	<b>vii</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xii</b>
<b>PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
Latar Belakang .....	1
Tujuan Penelitian.....	3
Manfaat Penelitian.....	3
<b>TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>4</b>
Daging Sapi.....	4
<i>Aging</i> .....	4
<i>Polyethylene</i> .....	6
<i>Steak</i> .....	6
Kualitas Fisik Daging Sapi.....	8

Kualitas Sensoris <i>Steak</i> Sapi .....	10
<b>LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS.....</b>	<b>14</b>
Landasan Teori .....	14
Hipotesis.....	15
<b>MATERI DAN METODE.....</b>	<b>16</b>
Materi .....	16
Metode .....	16
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>20</b>
Kualitas Fisik Daging Sapi.....	20
Kualitas Sensoris <i>Steak</i> Sapi .....	24
<b>KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>28</b>
Kesimpulan.....	28
Saran.....	28
<b>RINGKASAN .....</b>	<b>29</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>32</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>36</b>