

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	i
<b>DAFTAR ISI</b> .....	iii
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	iv
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	v
<b>I. PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang .....	1
B. Perumusan Masalah .....	3
C. Tujuan Penelitian .....	3
D. Hipotesis Penelitian.....	3
<b>II. TINJAUAN PUSTAKA</b>	
A. Daging Sapi.....	4
B. Daging Yang Berkualitas Baik.....	4
C. Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Kualitas Daging .....	5
D. Kerusakan Pada Daging .....	9
E. Mikroba.....	10
F. PH dan Susut Masak .....	12
<b>III. MATERI DAN METODE PENELITIAN</b>	
A. Materi Penelitian .....	15
B. Metode Penelitian.....	15

#### **IV. HASIL DAN PEMBAHASAN**

A. Jumlah Koloni Bakteri .....	21
B. pH .....	23
C. Susut Masak .....	24

#### **V. KESIMPULAN DAN SARAN**

A. Kesimpulan .....	26
B. Saran .....	26

<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>27</b>
-----------------------------	-----------

<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>29</b>
----------------------	-----------

## DAFTAR TABEL

	<b>Halaman</b>
Tabel 1. Rataan Jumlah Koloni Daging Sapi.....	21
Tabel 2. Rataan pH Pada Daging Sapi.....	23
Tabel 3. Rataan Susut Masak Pada Daging Sapi.....	24

## DAFTAR LAMPIRAN

	<b>Halaman</b>
Lampiran 1. Hasil Analisis Statistik Jumlah Koloni Bakteri Pada Daging Sapi.....	29
Lampiran 2. Uji lanjut DMRT Jumlah Koloni Bakteri Daging Sapi.....	31
Lampiran 3. Hasil Analisis Statistik pH pada Daging Sapi.....	32
Lampiran 4. Uji Lanjut DMRT pH Daging Sapi .....	34
Lampiran 5. Hasil Analisis Statistik Susut Masak (%) pada Daging Sapi.....	35