

DAFTAR ISI

| | Halaman |
|---|---------|
| DAFTAR TABEL..... | v |
| DAFTAR GAMBAR | vi |
| DAFTAR LAMPIRAN..... | vii |
| I. PENDAHULUAN | 1 |
| A. Latar Belakang dan Masalah..... | 1 |
| B. Tujuan Penelitian | 3 |
| C. Kerangka Pemikiran..... | 4 |
| II. TINJAUAN PUSTAKA | 8 |
| A. Daging..... | 8 |
| B. Karkas | 10 |
| C. Lemak dan Asam Lemak | 13 |
| D. Proses Pengolahan..... | 15 |
| E. Identifikasi Asam-Asam Lemak Menggunakan Kromatografi Gas..... | 17 |
| III. METODE PENELITIAN..... | 20 |
| A. Tempat dan Waktu | 20 |
| B. Bahan dan Alat..... | 20 |
| C. Metode..... | 21 |
| D. Pelaksanaan | 21 |
| 1. Penggorengan daging kambing dan daging sapi..... | 21 |
| 2. Perebusan daging kambing dan daging sapi | 22 |
| 3. Profil asam lemak dengan metode kromatografi gas | 23 |

| | |
|--|----|
| IV. HASIL DAN PEMBAHASAN..... | 27 |
| A. Ragam Asam Lemak Daging Sapi Segar dan Daging Kambing Segar pada Daging has, Daging paha, dan Daging perut..... | 27 |
| B. Pengaruh Pengolahan terhadap Konsentrasi Asam Lemak Daging Sapi dan Daging Kambing pada Daging Has, Daging Paha, dan Daging Perut | 32 |
| V. KESIMPULAN DAN SARAN..... | 38 |
| DAFTAR PUSTAKA | 40 |
| LAMPIRAN..... | 43 |