

DAFTAR ISI

	Halaman
LEMBAR PENGESAHAN	i
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR GAMBAR	v
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang dan Masalah	1
B. Tujuan Penelitian	3
C. Kegunaan Penelitian	3
D. Kerangka Pemikiran	3
II. TINJAUAN PUSTAKA	6
A. Tempat Pemotongan Hewan (TPH)	6
B. Teknik Pemotongan pada Sapi di TPH	12
1. Pengistirahatan	12
2. Prossessing karkas sapi	13
3. Potongan pada karkas sapi	15
4. Cara pemotongan karkas sapi	16
C. Deskripsi Daging	17

D. Sifat Fisik Daging	19
1. Derajat keasaman (pH)	20
2. Daya ikat air (DIA).....	23
3. Susut masak	24
III. BAHAN DAN METODE	26
A. Waktu dan Tempat Penelitian	26
B. Alat dan Bahan Penelitian	26
1. Alat	26
2. Bahan.....	26
C. Metode Penelitian	27
D. Pelaksanaan Penelitians	27
1. Prosedur Penelitian	27
a. Penentuan dan pengambilan sampel daging	26
b. Pengukuran pH daging	28
c. Pengukuran susut masak daging	28
d. Pengukuran DIA	29
E. Peubah yang Diamati.....	30
F. Analisis Data.....	30
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	31
A. Gambaran Umum.....	31
B. Nilai pH Daging dari TPH di Bandar Lampung	37
C. Daya Ikat Air Daging dari TPH di Bandar Lampung	41
D. Susut Masak Daging dari TPH di Bandar Lampung	45

V. SIMPULAN DAN SARAN	48
DAFTAR PUSTAKA	49
LAMPIRAN.....	53