

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
ABSTRAK	ii
LEMBAR PERSETUJUAN	iii
LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI	iv
SURAT PERNYATAAN	v
RIWAYAT HIDUP PENULIS	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GRAFIK	xiii
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	5
1.3 Pembatasan Masalah.....	5
1.4 Perumusan Masalah.....	5
1.5 Tujuan Penelitian.....	5
1.5.1 Tujuan Umum	5
1.5.2 Tujuan Khusus	5
1.6 Manfaat Penelitian	6
1.6.1 Bagi Fakultas.....	6
1.6.2 Bagi Universitas.....	6
1.6.3 Bagi Masyarakat.....	7
1.6.4 Bagi Peneliti.....	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Deskriptis Teoritis.....	8
2.1.1 Daging Sapi.....	8
a. Bagian-Bagian Daging Sapi.....	8
b. Penyimpanan Daging Sapi Segar.....	16
1. Penyimpanan Dingin.....	16
2. Penyimpanan Beku.....	17
c. Ciri-Ciri Daging Sapi Segar.....	17
d. Parameter Spesifik Kualitas Daging dan Perubahannya Selama Pemasakan.....	18
2.1.2 Rendang Daging.....	23
a. Makna Budaya.....	23
b. Sejarah.....	24

2.1.3 Pemanasan Ulang.....	25
a. Pengaruh Pemanasan Terhadap Tekstur.....	28
b. Pengaruh Pemanasan Terhadap Warna.....	30
c. Pengaruh Pemanasan Terhadap Rasa dan Aroma.....	31
2.1.4 Mutu Organoleptik.....	32
2.1.5 Tingkat Kesukaan.....	35
2.2 Kerangka Berpikir.....	36
2.3 Kerangka Konsep.....	37
2.4 Hipotesis.....	38
BAB III METODE PENELITIAN	
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian.....	39
1. Pembuatan Rendang Daging.....	39
2. Pemanasan Rendang Daging.....	39
3. Uji Daya Terima (Uji Organoleptik).....	39
3.2 Jenis Penelitian.....	39
1. Penelitian Pendahuluan.....	40
2. Penelitian Utama.....	40
3. Penelitian Daya Terima.....	40
3.3 Panelis dan Sampel.....	42
3.4 Instrumen Penelitian.....	43
1. Definisi Konseptual.....	43
a. Daging Sapi.....	43
b. Rendang.....	43
c. Uji Organoleptik.....	43
d. Tingkat Kesukaan.....	44
2. Definisi Operasional.....	44
a. Daging Sapi.....	44
b. Frekuensi Pemanasan Ulang.....	44
c. Rendang.....	45
d. Mutu Rendang Daging.....	45
e. Warna.....	45
f. Rasa.....	45
g. Tekstur.....	45
h. Aroma.....	45
i. Tingkat kesukaan.....	46
3.5 Teknik Analisis Data.....	46

BAB IV HASIL PENELITIAN	
A. Deskripsi Data.....	48
1. Penelitian Pendahuluan.....	48
2. Penelitian Utama.....	48
B. Analisis Data.....	49
1. Uji Daya Terima.....	49
BAB V PEMBAHASAN	
A. Deskripsi Data.....	57
1. Penelitian Pndahuluan.....	57
2. Penelitian Utama.....	57
3. Penelitian Organoleptik.....	58
a. Rasa	58
b. Warna.....	60
c. Aroma.....	64
d. Tekstur.....	67
e. Tingkat Kesukaan.....	70
f. Kandungan Gizi Rendang Daging Selama Pemanasan.....	71
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan.....	72
B. Saran.....	72
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	