

## DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR .....	i
INTISARI.....	ii
ABSTRACT .....	iii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR GAMBAR .....	vii
DAFTAR LAMPIRAN.....	viii
I. PENDAHULUAN .....	1
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Tujuan Penelitian .....	3
1.3. Manfaat Penelitian .....	3
1.4. Hipotesis .....	4
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1. Entok.....	5
2.2. Sifat Fisik Daging Entok.....	6
2.2.1. Derajat keasaman (pH).....	6
2.2.2. Susut masak.....	7
2.2.3. Daya Mengikat Air (DMA).....	7
2.2.4. Warna .....	8
2.2.5. Aroma.....	9
2.2.6. Tekstur.....	9
2.3. Tumbuhan Pepaya .....	10
2.4. Enzim Papain .....	12
III. MATERI DAN METODE .....	18
3.1. Tempat dan Waktu .....	18
3.2. Bahan dan Alat.....	18
3.3. Metode Penelitian .....	18
3.3.1. Prosedur Penelitian.....	20
3.3.2. Peubah yang Diukur .....	21
3.3.3. Cara Pengukuran Peubah .....	21
3.3.4. Analisis Data .....	22
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN .....	24
4.1. Sifat fisik daging .....	24



**Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

**© Hak cipta milik UIN Suska Riau**

**State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau**

4.1.1. Derajat Keasaman (pH) Daging Entok .....	24
4.1.2. Susut Masak Daging Entok.....	25
4.1.3. Daya Mengikat Air (digambarkan dengan persentase air bebas) .....	26
4.2. Sifat Organoleptik Daging Entok.....	28
4.2.1. Skor Warna Daging Entok .....	28
4.2.2. Aroma Daging.....	30
4.2.3. Tekstur Daging.....	31
<b>V. PENUTUP.....</b>	<b>33</b>
5.1. Kesimpulan .....	33
5.2. Saran .....	33
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>34</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>38</b>

