

ABSTRAK

Bahan baku makanan yang kemudian dipersiapkan dan diolah untuk menghasilkan suatu produk yang layak dikonsumsi oleh manusia. Makanan yang baik tentunya memiliki kandungan gizi yang berdampak baik kepada kesehatan dan perkembangan tubuh manusia, menurut Heri Warsito (2015:7) salah satu fungsi protein adalah sebagai zat pengembang tubuh. Salah satu sumber protein hewani adalah daging sapi. Daging sapi merupakan salah satu komoditas yang sangat digemari oleh masyarakat lokal, dari berbagai masakan yang menggunakan bahan dasar daging sapi. Di Indonesia daging sapi sendiri berasal dari peternakan lokal dan impor, peternakan daging sapi lokal yang berkualitas baik terdapat di daerah Lombok, Bali, dan Madura. Darmanto (2004:38). Berdasarkan latar belakang tersebut, penulis terdorong melakukan penelitian dengan judul “Studi Komparasi Teknik Pengempukan Daging Sapi dengan Menggunakan *Ekstrak* Daun Paya dan Daun Pepaya.” Penelitian ini adalah Eksperimental dengan menggunakan metode penelitian Kuantitatif.

Kata kunci : Bahan Baku Makanan, Daging Sapi