

## DAFTAR ISI

---

KATA PENGANTAR .....	i
ABSTRAK .....	iii
ABSTRACT .....	iv
DAFTAR ISI .....	v
DAFTAR GAMBAR .....	vii
DAFTAR TABEL .....	viii
DAFTAR LAMPIRAN.....	ix
BAB 1 PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
Berdasarkan latar belakang yang dikemukakan maka dapat dirumuskan masalah .....	4
1.3 Tujuan Penelitian .....	5
1.4 Kegunaan Penelitian .....	5
1.4.1 Teoritis.....	5
1.4.2 Praktis.....	5
BAB 2 KAJIAN PUSTAKA .....	6
2.1 Teori Gastronomi.....	6
2.2 Daging .....	6
2.2.1 Manfaat Daging.....	7
2.2.2 Kandungan Daging .....	8
2.2.3 Teknik Pengempukan Daging.....	9
2.2.4 Makanan pendamping/ <i>side dish</i> untuk daging.....	10
2.2.5 Metode atau Cara Memasak.....	12
2.2.6 Waktu yang dibutuhkan untuk persiapan memasak .....	13
2.3 Daun Pepaya ( <i>Carica papaya L.</i> ) .....	13
2.4 Ekstrak Paya.....	15
2.5 Orisinalitas Penelitian .....	17
BAB 3 METODOLOGI PENELITIAN.....	20