

**TINGKAT DAYA IKAT AIR, pH DAN SIFAT ORGANOLEPTIK  
DAGING SAPI BAGIAN PAHA YANG DIRENDAM AIR KELAPA  
MUDA DENGAN LAMA PERENDAMAN BERBEDA**

**SKRIPSI**



**OLEH :**

**FIKA F BITTIKAKA  
D1E010172**

**KEMENTERIAN RISET TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI  
UNIVERSITAS JENDERAL SOEDIRMAN  
FAKULTAS PETERNAKAN  
PURWOKERTO  
2016**

**TINGKAT DAYA IKAT AIR, pH DAN SIFAT ORGANOLEPTIK  
DAGING SAPI BAGIAN PAHA YANG DIRENDAM AIR KELAPA MUDA  
DENGAN LAMA PRENDAMAN YANG BERBEDA**

**SKRIPSI**

**OLEH :**

**FIKA F BITTIKAKA  
D1E010172**

**Disusun untuk Memperoleh Gelar Sarjana Peternakan pada Fakultas  
Peternakan Universitas Jenderal Soedirman  
Purwokerto**

**KEMENTERIAN RISET TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI  
UNIVERSITAS JENDERAL SOEDIRMAN  
FAKULTAS PETERNAKAN  
PURWOKERTO  
2016**