

**DAFTAR TABEL**

<b>No.Tabel</b>		<b>Halaman</b>
3.1	Tinjauan Litelatur	20
4.1	Karakteristik membran selulosa asetat	29
4.2	Variasi waktu perendaman NaOH	31
4.3	Perbandingan Waktu	33
4.4	Perbandingan hasil pengujian pH 1 sampai pH 4	50
4.5	Perbandingan hasil pengujian pH 5 sampai pH 8	51
4.6	Perbandingan hasil pengujian pH 9 sampai pH 13	51
4.7	Pengujian sampel daging sapi segar	56
4.8	Pengujian sampel daging sapi busuk	58

UNIVERSITAS  
MERCU BUANA