

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
INTISARI	v
<i>ABSTRACT</i>	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Permasalahan	8
Manfaat Penelitian	10
TINJAUAN PUSTAKA	11
<i>Sous Vide</i>	11
Daging Ayam Broiler	14
Marinasi	15
Bumbu	16
Kualitas Kimia Daging Ayam	19
Kadar Air	19
Kadar Protein	20
Kadar Lemak	21
Kadar Kolagen	22
Kualitas Fisik Daging Ayam	22
Water-holding capacity (WHC) atau daya ikat air (DIA)	22
Susut Masak	23
Uji pH	24
Keempukan	25
Kualitas Sensoris Daging Ayam	26
Warna	27

Rasa	29
Tekstur	29
Keempukan	30
Daya Terima	30
Landasan Teori	32
Hipotesis	33
MATERI DAN METODE	34
Waktu dan Tempat Penelitian	34
Materi	34
Alat penelitian	34
Bahan penelitian	34
Metode Penelitian	35
Persiapan Ayam Marinasi	35
Pemvakuman Daging Ayam	35
Pemasakan Daging Ayam	35
Uji Kualitas Kimia	36
Uji Kualitas Fisik	36
Uji Kualitas Sensoris	38
Analisis Data	39
HASIL DAN PEMBAHASAN	40
Uji Kimia	40
Kadar Air	40
Kadar protein	42
Kadar Lemak	43
Kadar Kolagen	44
Uji Fisik	45
Daya Ikat Air	46
Susut Masak	47
Keempukan	49
Uji Sensoris	50
Warna	50
Rasa	52
Tekstur	53
Keempukan	54

Daya Terima	55
KESIMPULAN DAN SARAN.....	57
Kesimpulan.....	57
Saran	57
RINGKASAN.....	58
DAFTAR PUSTAKA.....	59
UCAPAN TERIMA KASIH.....	67
LAMPIRAN.....	68
DAFTAR GAMBAR	82