

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
SURAT KETERANGAN	iv
HALAMAN PERNYATAAN	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
INTISARI	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	4
Manfaat Penelitian	4
TINJAUAN PUSTAKA	5
Kornet.....	5
Daging Kelinci.....	7
<i>Filler</i> (Bahan Pengisi) Produk Olahan Daging	9
Kualitas Kimia Kornet	13
Kualitas Fisik Kornet	18
Kualitas Sensoris Kornet	21
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	25
Landasan Teori.....	25
Hipotesis.....	26
MATERI DAN METODE	27
Waktu dan Tempat Penelitian.....	27
Materi.....	27
Metode.....	27

Analisis Data.....	32
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	34
Kualitas Kimia Kernet Daging Kelinci.....	34
Kualitas Fisik Kernet Daging Kelinci	40
Kualitas Sensoris Kernet Daging Kelinci.....	43
KESIMPULAN DAN SARAN.....	49
Kesimpulan.....	49
Saran	49
RINGKASAN	50
DAFTAR PUSTAKA.....	55
UCAPAN TERIMA KASIH.....	63
LAMPIRAN	65