

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
SURAT KETERANGAN	iv
HALAMAN PERNYATAAN.....	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
INTISARI.....	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian.....	2
Manfaat Penelitian.....	2
TINJAUAN PUSTAKA	3
Daging Ayam Petelur Afkir	3
Sate Taichan	3
Kulit Buah Carica.....	4
Enzim Papain	5
Marinasi	6
Uji Kualitas Fisik	6
Uji Kualitas Sensoris.....	9
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	11
Landasan Teori.....	11
Hipotesis	12
MATERI DAN METODE	13
Waktu dan Tempat Penelitian	13
Materi.....	13



Metode	13
HASIL DAN PEMBAHASAN	17
Kualitas Fisik Sate Taichan	17
Kualitas Sensoris Sate Taichan	22
KESIMPULAN DAN SARAN	27
Kesimpulan	27
Saran	27
RINGKASAN	28
DAFTAR PUSTAKA	31
UCAPAN TERIMA KASIH	36
LAMPIRAN	38