

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
SURAT KETERANGAN	iv
HALAMAN PERNYATAAN	v
INTISARI	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	4
Manfaat Penelitian	5
TINJAUAN PUSTAKA	6
Ayam Petelur Afkir	6
Jenis Otot	7
Proses Pemasakan	9
Presto	10
Air Kelapa	12
Kualitas Kimia Ayam Ungkep	14
Karakteristik Sensoris Ayam Ungkep	20
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	26
Landasan Teori	26
Hipotesis	27
MATERI DAN METODE	28
Waktu dan Tempat Penelitian	28
Materi	28
Metode	28
HASIL DAN PEMBAHASAN	33
Kualitas Kimia Ayam Ungkep Petelur Afkir	33
Kadar Air	33
Kadar Protein	36

Kadar Lemak	39
Kadar Kolagen.....	42
Kualitas Sensoris Ayam Ungkep Petelur Afkir	45
Warna.....	45
Tekstur	47
Keempukan	50
Aroma.....	52
Rasa.....	55
Daya Terima.....	57
KESIMPULAN DAN SARAN	61
Kesimpulan.....	61
Saran	61
RINGKASAN	62
DAFTAR PUSTAKA.....	64
UCAPAN TERIMA KASIH.....	74
LAMPIRAN.....	76