

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
PERNYATAAN	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
ARTI LAMBANG DAN SINGKATAN	xii
INTISARI	xiii
ABSTRACT	xiv
PENGANTAR	1
Latar Belakang.....	1
Tujuan Penelitian	4
Manfaat Penelitian	4
TINJAUAN PUSTAKA	5
Metode <i>Moist Heat Cooking</i>	5
Perebusan (<i>Boiling</i>).....	6
Pengkukusan (<i>Steaming</i>).....	7
<i>Pressure Cooking</i>	8
Karakteristik Ayam Lokal	9
Karakteristik Ayam Silangan	14
Kualitas Kimia Daging	17
Total Kolesterol.....	20
Kualitas Fisik Daging	21
Kualitas Sensoris Daging.....	24
Pengaruh Metode <i>Moist Heat Cooking</i> terhadap Kualitas Kimia, Kolesterol, Fisik dan Sensoris Daging Ayam Silangan, Broiler dan Layer Afkir.....	28
Pengaruh Jenis Ayam terhadap Kualitas Kimia, Kolesterol, Fisik dan Sensoris Daging Ayam Silangan, Broiler dan Layer Afkir	30
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	32
Landasan Teori	32
Hipotesis	34
MATERI DAN METODE	35

Waktu dan Tempat Penelitian	35
Materi Penelitian	35
Alat penelitian	35
Bahan penelitian	35
Metode Penelitian	36
Tahap Persiapan	36
Tahap Pelaksanaan	36
Uji Kualitas Kimia Daging	36
Uji Total Kolesterol Daging	39
Uji Kualitas Fisik Daging	39
Uji Nilai Sensoris Daging	41
Analisis Data	42
HASIL DAN PEMBAHASAN	43
Kualitas Kimia Daging Ayam Silangan, Broiler dan Layer Afkir	43
Kadar Air	43
Kadar Protein	46
Kadar Lemak	49
Kadar Abu	52
Kadar Karbohidrat	55
Total Kolesterol Daging Ayam Silangan, Broiler dan Layer Afkir	59
Kualitas Fisik Daging Ayam Silangan, Broiler dan Layer Afkir	62
Nilai pH	62
Daya Ikat Air (WHC)	65
Susut Masak	69
Keempukan	72
Sifat Sensoris Daging Ayam Silangan, Broiler dan Layer Afkir	76
Warna	76
Aroma	78
Tekstur	80
Keempukan	81
Rasa	84
Daya Terima	85
KESIMPULAN DAN SARAN	88
Kesimpulan	88
Saran	88
RINGKASAN	89

<i>SUMMARY</i>	95
DAFTAR PUSTAKA	102
LAMPIRAN	109
UCAPAN TERIMA KASIH	120

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Pengaruh metode pemasakan terhadap perubahan kimiawi dan keuntungannya.....	5
Tabel 2. Kualitas fisik dan kimia daging ayam lokal dan ayam ras.....	12
Tabel 3. Kualitas fisik daging segar ayam silangan	16
Tabel 4. Komposisi kimia daging segar ayam silangan	16
Tabel 5. Skor penilaian uji sensoris daging ayam silangan dan ras akibat pengaruh metode <i>moist heat cooking</i> yang berbeda	41
Tabel 6. Rerata kadar air daging dengan metode <i>moist heat cooking</i> yang berbeda (%)	43
Tabel 7. Rerata kadar protein daging dengan metode <i>moist heat cooking</i> yang berbeda (%).....	46
Tabel 8. Rerata kadar lemak daging dengan metode <i>moist heat cooking</i> yang berbeda (%).....	49
Tabel 9. Rerata kadar abu daging dengan metode <i>moist heat cooking</i> yang berbeda (%).....	52
Tabel 10. Rerata kadar karbohidrat daging dengan metode <i>moist heat cooking</i> yang berbeda (%)	55
Tabel 11. Rerata kadar total kolesterol daging dengan metode <i>moist heat cooking</i> yang berbeda (mg/100 g)	59
Tabel 12. Rerata nilai pH daging dengan metode <i>moist heat cooking</i> yang berbeda	62
Tabel 13. Rerata nilai daya ikat air (WHC) daging dengan metode <i>moist heat cooking</i> yang berbeda (%).....	65
Tabel 14. Rerata nilai susut masak daging dengan metode <i>moist heat cooking</i> yang berbeda (%)	69
Tabel 15. Rerata nilai keempukan daging dengan metode <i>moist heat cooking</i> yang berbeda (kg/cm ²)	72
Tabel 16. Kriteria keempukan daging	75
Tabel 17. Rerata skor warna daging dengan metode <i>moist heat cooking</i> yang berbeda	76
Tabel 18. Rerata skor aroma daging dengan metode <i>moist heat cooking</i> yang berbeda	78
Tabel 19. Rerata skor tekstur daging dengan metode <i>moist heat cooking</i> yang berbeda	80
Tabel 20. Rerata skor keempukan daging dengan metode <i>moist heat cooking</i> yang berbeda.....	82
Tabel 21. Rerata skor rasa daging dengan metode <i>moist heat cooking</i> yang berbeda	84
Tabel 22. Rerata skor daya terima daging dengan metode <i>moist heat cooking</i> yang berbeda.....	86

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Ayam Murung Panggang.....	10
Gambar 2. Ayam KUB	11
Gambar 3. Ayam Broiler	13
Gambar 4. Ayam Layer Afkir	14
Gambar 5. Ayam silangan KUB dan Murung Panggang	15
Gambar 6. Perkembangan bobot badan ayam silangan KUB Murung Panggang	16
Gambar 7. Pengambilan sampel ayam	117
Gambar 8. <i>Parting</i> karkas	117
Gambar 9. <i>Deboning</i>	117
Gambar 10. Sampel uji.....	117
Gambar 11. Presto	118
Gambar 12. Pengukusan	118
Gambar 13. Perebusan	118

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Hasil uji kimia proksimat.....	109
Lampiran 2. Hasil uji fisik dan kolesterol	111
Lampiran 3. Hasil uji sensoris	114
Lampiran 4. Dokumentasi penelitian	117
Lampiran 5. Skema Penelitian	119