

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB I	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Tujuan Penelitian	5
1.4 Batasan Masalah	6
1.5 Manfaat Penelitian	6
Bab II	7
2.1 Furikake	7
2.2 Standar Mutu Furikake Ayam Organik	8
2.3 Regulasi Umur Simpan	11
2.4 Pendugaan Umur Simpan	12
2.4.1 Metode <i>Accelerated Shelf Life Testing</i>	15
Bab III	20
3.1 Alat	20
3.2 Bahan	20
3.3 Tahapan Penelitian	20
3.3.1 Pembuatan Sampel	21
3.3.2 Penyimpanan Sampel	24
3.3.3 Uji Sensoris	24
3.4 Waktu dan Tempat Penelitian	26
3.5. Rancangan percobaan	26
3.5.1. <i>Balanced Incomplete Block Design (BIBD)</i>	26
3.5.2. Rancangan Percobaan ASLT	27
3.6. Analisa Data	28
BAB IV	31
4.1. Perubahan karakteristik organoleptik selama penyimpanan	31

4.1.1. Warna	31
4.1.2. Aroma	38
4.1.3. Rasa	43
4.1.4. Tekstur	48
4.2. Pendugaan umur simpan	52
4.2.1. Ordo reaksi	53
4.2.1.1 Warna	53
4.2.1.2 Aroma	55
4.2.1.3 Rasa	56
4.2.1.4 Tekstur	58
4.2.2. Penentuan parameter kritis	59
4.2.3. Perhitungan pendugaan umur simpan	61
BAB V	63
5.1. Kesimpulan	63
5.2. Saran	63
DAFTAR PUSTAKA	64
LAMPIRAN	67