

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN .....	iv
INTISARI.....	v
ABSTRACT .....	vi
KATA PENGANTAR .....	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR .....	1
DAFTAR LAMPIRAN .....	3
BAB I PENDAHULUAN.....	4
1.1 Latar Belakang .....	4
1.2 Rumusan Masalah .....	10
1.3 Tujuan Penelitian.....	10
1.4 Manfaat Penelitian.....	11
1.5 Batasan Masalah.....	11
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	9
2.1 Daging Ayam Karkas .....	9
2.1.1 Marinasi Daging Ayam .....	11
2.2 Parameter Kualitas Daging Ayam.....	13
2.2.1 Suhu.....	13
2.2.2 <i>Total Volatile Based – Nitrogen</i> (TVBN) .....	14
2.2.3 Uji Organoleptik.....	14
2.3 Pembekuan .....	17
2.3.1 Pembekuan Lambat .....	20
2.3.2 Pembekuan Cepat.....	21
2.3.3 Pembentukan Kristal Es .....	23

2.4 Rantai Dingin .....	25
<b>BAB III METODE PENELITIAN.....</b>	<b>29</b>
3.1 Sampel.....	29
3.2 Alat dan Bahan .....	29
3.3 Tempat Penelitian.....	29
3.4 Waktu Penelitian .....	30
3.5 Jenis Data .....	30
3.5.1 Data Primer .....	30
3.5.2 Data Sekunder .....	30
3.6 Metode Pengambilan Data .....	31
3.6.1 Wawancara .....	31
3.6.2 Observasi .....	31
3.6.3 Eksperimen.....	31
3.7 Alur Penelitian.....	32
3.7.1 Identifikasi Rantai Dingin .....	32
3.7.2 Pengukuran Perubahan Suhu.....	32
3.7.3 Pengujian TVBN.....	34
3.7.4 Pengujian Organoleptik.....	35
3.7.5 Analisis Finansial dan Pengaruh pada Rantai Dingin .....	35
3.8 Rancangan Percobaan .....	36
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>38</b>
4.1 Proses Rantai Dingin.....	38
4.1.1 Rumah Pemotongan Ayam.....	38
4.1.2 Depo .....	40
4.1.3 Outlet.....	41
4.2 Pengukuran Suhu Lingkungan .....	42
4.3 Pengukuran Suhu Daging Ayam .....	45
4.3.1 Suhu Sampel IQF -5°C.....	45
4.3.2 Suhu Sampel IQF -18°C.....	48

4.3.3 Suhu Sampel Kontrol .....	51
4.4 Pengujian TVBN .....	54
4.5 Pengujian Organoleptik .....	58
4.6 Implikasi Pembekuan Terhadap Waktu dan Biaya Produksi .....	60
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....	67
5.1 Kesimpulan .....	67
5.2 Saran .....	67
DAFTAR PUSTAKA .....	69
LAMPIRAN .....	78