

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 GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian.....	4
Manfaat Penelitian	4
TINJAUAN PUSTAKA	5
Abon	5
Bahan-Bahan Penyusun Abon	6
Daging Ayam	6
Santan Kelapa.....	7
Bumbu-Bumbu	8
Kacang Koro Pedang (<i>Canavalia ensiformis</i>)	10
Minyak Goreng	11
Proses Penggorengan	12
Kualitas Kimia Abon Daging Ayam Broiler.....	13
Kadar air.....	13
Protein	13
Lemak.....	14
Kualitas Sensoris Abon Daging Ayam Broiler	14
Warna	14
Rasa	15

Aroma.....	15
Tekstur.....	16
Daya terima.....	16
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS.....	17
Landasan Teori.....	17
Hipotesis.....	18
MATERI DAN METODE.....	19
Materi Penelitian.....	19
Metode Penelitian.....	19
Uji Kualitas Kimia.....	21
Uji Kualitas Sensoris.....	21
Analisis Data.....	22
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	23
Kualitas Kimia Abon Daging Ayam Broiler.....	23
Kadar Air.....	24
Lemak.....	25
Protein.....	27
Kualitas Sensoris Abon.....	28
Warna.....	30
Rasa.....	34
Tekstur.....	36
Daya Terima.....	39
KESIMPULAN DAN SARAN.....	42
Kesimpulan.....	42
Saran.....	42
RINGKASAN.....	43
Abon.....	43
Prinsip.....	43
DAFTAR PUSTAKA.....	49
UCAPAN TERIMA KASIH.....	54
LAMPIRAN.....	57