

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	<b>i</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN</b> .....	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	<b>iii</b>
<b>SURAT KETERANGAN</b> .....	<b>iv</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN</b> .....	<b>v</b>
<b>HALAMAN DEDIKASI</b> .....	<b>vi</b>
<b>INTISARI</b> .....	<b>vii</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>viii</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>x</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>xi</b>
<b>PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
Latar Belakang .....	1
Tujuan Penelitian .....	3
Manfaat Penelitian .....	3
<b>TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>4</b>
Abon.....	4
Bahan Penyusun Abon .....	5
Daging Ayam Broiler .....	5
Buah Kluwih ( <i>Artocarpus camansi</i> ).....	5
Bahan tambahan .....	7
Proses Penggorengan Abon .....	8
Kualitas Fisik .....	8
Kualitas Kimia.....	10
Kualitas Sensoris.....	11
<b>LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS</b> .....	<b>13</b>
Landasan Teori .....	13
Hipotesis .....	14
<b>MATERI DAN METODE</b> .....	<b>15</b>
Materi .....	15
Metode .....	15
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN</b> .....	<b>22</b>
Kualitas Fisik Abon Ayam .....	22
Kualitas Kimia Abon Ayam .....	28
Kualitas Sensoris Abon Ayam .....	32
<b>KESIMPULAN DAN SARAN</b> .....	<b>37</b>
Kesimpulan .....	37
Saran.....	37
<b>RINGKASAN</b> .....	<b>38</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	<b>40</b>
<b>UCAPAN TERIMA KASIH</b> .....	<b>45</b>
<b>LAMPIRAN</b> .....	<b>47</b>



## DAFTAR TABEL

<b>Tabel</b>	<b>Halaman</b>
1. Syarat mutu abon menurut SNI 01-3707-1995 .....	4
2. Kandungan gizi buah kluwih.....	6
3. Formulasi Abon .....	16
4. Skala Hedonik Uji Sensoris .....	20
5. Hasil kualitas fisik abon .....	22
6. Hasil kualitas kimia abon .....	28
7. Hasil kualitas sensoris abon .....	32

## DAFTAR LAMPIRAN

<b>Tabel</b>	<b>Halaman</b>
1. Hasil analisis statistik uji fisik abon.....	47
2. Hasil analisis statistik kualitas kimia abon.....	54
3. Hasil analisis statistik uji sensoris .....	58
4. Dokumentasi pembuatan abon .....	73