

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
INTISARI	xiii
ABSTRACT	xiv
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Tujuan dan Manfaat Penelitian.....	5
1.3.1 Tujuan Penelitian	5
1.3.2 Manfaat Penelitian	5
1.4 Batasan Masalah.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1 Ayam Kalasan	7
2.2 <i>Frozen Food</i> (Makanan Olahan Beku).....	9
2.3 Transportasi Produk	11
2.5 Data Logger Testo-184-G1.....	12
2.6 Mutu Produk.....	14
2.7 Pengujian Mutu Sifat Fisik Daging	15
2.7 Hipotesis Penelitian	19
BAB III METODE PENELITIAN	20
3.1 Objek Penelitian	20
3.2 Tempat dan Waktu Penelitian	20
3.3 Alat dan Bahan	20

3.3.1	Alat Penelitian	20
3.3.2	Bahan Penelitian.....	21
3.4	Ruang Lingkup dan Tahapan Penelitian.....	21
3.4.1	Studi Pendahuluan.....	24
3.4.2	Identifikasi dan Perumusan Masalah	24
3.4.3	Penentuan Tujuan dan Manfaat Penelitian.....	24
3.4.4	Studi Pustaka dan Literatur	24
3.4.5	Pengambilan Data	25
3.4.6	Analisis dan Pengolahan Data.....	29
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		32
4.1	Gambaran Umum Kondisi Penelitian.....	32
4.1.1	Sentra Penghasil Ayam Goreng Kalasan	32
4.1.2	Kegiatan Produksi Frozen Food Ayam Kalasan Mba Ita.....	32
4.1.3	Kondisi Transportasi Produk <i>Frozen Food</i> Ayam Kalasan	33
4.2	Pengukuran Suhu, Kelembaban, dan Guncangan.....	38
4.2.1	Jarak 10 km pada pagi hari menggunakan tas insulator.....	39
4.2.2	Jarak 10 km pada siang hari menggunakan tas insulator	41
4.2.4	Jarak 10 km pada siang hari tanpa menggunakan tas insulator	45
4.2.5	Jarak 20 km pada pagi hari menggunakan tas insulator.....	47
4.2.6	Jarak 20 km pada siang hari menggunakan tas insulator	49
4.2.7	Jarak 20 km pada pagi hari tanpa menggunakan tas insulator	51
4.2.8	Jarak 20 km pada siang hari tanpa menggunakan tas insulator	53
4.2.9	Jarak 30 km pada pagi hari menggunakan tas insulator.....	55
4.2.10	Jarak 30 km pada siang hari menggunakan tas insulator	57
4.2.11	Jarak 30 km pada pagi hari tanpa menggunakan tas insulator	59
4.2.12	Jarak 30 km pada, siang hari tanpa menggunakan tas insulator	61
4.3	Analisis Perubahan Mutu <i>Frozen Food</i> Ayam Kalasan Selama Proses Transportasi.....	63
4.3.1	Uji Kadar Air.....	64
4.3.2	Uji pH.....	68
4.3.3	Uji Water Holding Capacity.....	72

4.3.4	Uji Tingkat Keempukan.....	76
4.4	Analisis Korelasi Parameter Mutu.....	80
4.4.1	Korelasi Parameter Kadar Air dan pH	80
4.4.2	Korelasi Parameter pH dan <i>Water Holding Capacity</i>	81
4.4.3	Korelasi <i>Water Holding Capacity</i> dan Tingkat Keempukan	81
4.4.4	Korelasi pH dan Tingkat Keempukan.....	82
4.4.5	Korelasi Tingkat Keempukan dan Kadar Air.....	82
4.4.6	Korelasi Kadar Air dan <i>Water Holding Capacity</i>	83
4.5	Rekomendasi Perlakuan Pengantaran Pada UMKM.....	83
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN		84
5.1	Kesimpulan.....	84
5.2	Saran.....	85
DAFTAR PUSTAKA		86
LAMPIRAN.....		94