



## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL .....	i
HALAMAN PENGESAHAN .....	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
INTISARI.....	xii
ABSTRACT.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	7
1.3 Tujuan Penelitian.....	8
1.4 Batasan Masalah.....	8
1.5 Manfaat Penelitian.....	9
BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....	10
2.1 Ayam Goreng Kalasan.....	10
2.2 <i>Frozen Food</i> .....	11
2.3 Kemasan Vakum .....	15
2.4 Mutu dan Daya Terima Produk.....	16
2.5 Pengujian Nonsensoris .....	17
2.6 Pengujian Sensoris.....	20
2.7 Hipotesis Penelitian .....	23
BAB III METODE PENELITIAN .....	24
3.1 Objek Penelitian .....	24
3.2 Tempat dan Waktu Penelitian.....	24
3.3 Bahan.....	24
3.4 Peralatan .....	24
3.5 Tahapan Penelitian.....	25



3.5.1	Identifikasi dan Perumusan Masalah.....	27
3.5.2	Penetapan Tujuan, Batasan Masalah, dan Manfaat Penelitian .....	27
3.5.3	Studi Pustaka dan Literatur .....	27
3.5.4	Penentuan Parameter Uji.....	27
3.5.5	Pembuatan Rancangan Percobaan.....	28
3.5.6	Pengujian Mutu <i>Frozen Food</i> Ayam Kalasan.....	31
3.5.7	Pengumpulan Data .....	35
3.5.8	Analisis dan Pembahasan .....	36
3.5.9	Kesimpulan .....	37
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....		38
4.1	Produk <i>Frozen Food</i> Ayam Kalasan.....	38
4.2	Hasil dan Analisis Pengujian Nonsensoris (Fisiko-Kimiawi) <i>Frozen Food</i> Ayam Kalasan.....	41
4.2.1	Analisis Pengujian Seluruh Parameter Nonsensoris (Fisiko-Kimiawi) .....	41
4.2.2	Analisis Pengujian Nilai pH .....	45
4.2.3	Analisis Pengujian Kadar Air .....	49
4.2.4	Analisis Pengujian <i>Water Holding Capacity</i> (WHC).....	53
4.2.5	Analisis Pengujian <i>Drip Loss</i> .....	56
4.2.6	Analisis Pengujian Keempukan ( <i>Texture Analysis</i> ).....	60
4.3	Hasil dan Analisis Pengujian Sensoris <i>Frozen Food</i> Ayam Kalasan.....	64
4.3.1	Uji Sensoris Hedonik .....	64
4.3.2	Hasil dan Analisis Statistik Uji Hedonik Rasa .....	67
4.3.3	Hasil dan Analisis Statistik Uji Hedonik Warna .....	69
4.3.4	Hasil dan Analisis Statistik Uji Hedonik Aroma .....	72
4.3.5	Hasil dan Analisis Statistik Uji Hedonik Tekstur .....	74
4.3.6	Hasil dan Analisis Statistik Uji Hedonik <i>Overall</i> .....	77
4.4	Korelasi Pengujian Nonsensoris dan Sensoris <i>Frozen Food</i> Ayam Kalasan.....	79
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....		81
DAFTAR PUSTAKA.....		82
LAMPIRAN.....		88



## DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Komposisi Kimia Daging Ayam Petelur Afkir .....	11
Tabel 3. 1 Rancangan Percobaan <i>Frozen Food</i> Ayam Kalasan .....	30
Tabel 3. 2 Rincian Metode Pengujian tiap Parameter Nonsensoris .....	31
Tabel 3. 3 Rincian Skala Hedonik Pengujian Sensoris Ayam Kalasan .....	34
tabel 4. 1 Hasil Pengukuran Massa Sampel <i>Frozen Food</i> Ayam Kalasan .....	39
Tabel 4. 2 Hasil Pengukuran Suhu Internal <i>Frozen Food</i> Ayam Kalasan.....	40
Tabel 4. 3 Hasil Pengujian Parameter Nonsensoris (Fisiko-Kimiawi) .....	41
Tabel 4. 4 Hasil Uji Nilai pH <i>Frozen Food</i> Ayam Kalasan.....	45
Tabel 4. 5 Hasil Uji Kadar Air <i>Frozen Food</i> Ayam Kalasan.....	49
Tabel 4. 6 Hasil Uji <i>Water Holding Capacity</i> <i>Frozen Food</i> Ayam Kalasan. ....	53
Tabel 4. 7 Hasil Uji <i>Drip Loss</i> <i>Frozen Food</i> Ayam Kalasan .....	57
Tabel 4. 8 Hasil Uji Keempukan <i>Frozen Food</i> Ayam Kalasan.....	61
Tabel 4. 9 Hasil Uji Hedonik Seluruh Parameter <i>Frozen Food</i> Ayam Kalasan ...	65
Tabel 4. 10 Hasil Analisis Statistik Uji Hedonik Rasa Ayam Kalasan .....	68
Tabel 4. 11 Hasil Analisis Statistik Uji Hedonik Warna Ayam Kalasan .....	71
Tabel 4. 12 Hasil Analisis Statistik Uji Hedonik Aroma Ayam Kalasan.....	73
Tabel 4. 13 Hasil Analisis Statistik Uji Hedonik Tekstur Ayam Kalasan.....	76
Tabel 4. 14 Hasil Analisis Statistik Uji Hedonik <i>Overall</i> Ayam Kalasan.....	78



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Rata-Rata Konsumsi Perkapita Seminggu Daging Ayam Ras dan Buras di Yogyakarta 2022.....	1
Gambar 2. 1 Ayam Goreng Kalasan .....	10
Gambar 2. 2 Pengemasan Vakum pada Produk Ayam.....	16
Gambar 3. 1 Diagram Alir Penelitian.....	26
Gambar 3. 2 Diagram Alir Percobaan <i>Frozen Food</i> Ayam Kalasan .....	29
Gambar 4. 1 Hasil Analisis Statistik Uji Nilai pH Ayam Kalasan .....	46
Gambar 4. 2 Hasil Analisis Statistik Uji Kadar Air Ayam Kalasan .....	50
Gambar 4. 3 Hasil Analisis Statistik Uji <i>Water Holding Capacity</i> Ayam Kalasan. .....	54
Gambar 4. 4 Hasil Analisis Statistik <i>Drip Loss</i> Ayam Kalasan .....	58
Gambar 4. 5 Hasil Analisis Statistik Keempukan Ayam Kalasan .....	62
Gambar 4. 6 Grafik Tingkat Kesukaan Uji Hedonik Ayam Kalasan pada Seluruh Parameter Sensoris. ....	65
Gambar 4. 7 Tingkat Kesukaan Panelis Berdasarkan Parameter Rasa .....	67
Gambar 4. 8 Hasil Analisis Statistik Uji Hedonik Rasa Ayam Kalasan. ....	69
Gambar 4. 9 Tingkat Kesukaan Panelis Berdasarkan Parameter Warna.....	70
Gambar 4. 10 Hasil Analisis Statistik Uji Hedonik Warna Ayam Kalasan. ....	71
Gambar 4. 11 Tingkat Kesukaan Panelis Berdasarkan Parameter Aroma .....	72
Gambar 4. 12 Hasil Analisis Statistik Uji Hedonik Aroma Ayam Kalasan. ....	74
Gambar 4. 13 Tingkat Kesukaan Panelis Berdasarkan Parameter Tekstur .....	75
Gambar 4. 14 Hasil Analisis Statistik Uji Hedonik Tekstur Ayam Kalasan. ....	76
Gambar 4. 15 Tingkat Kesukaan Panelis Berdasarkan Parameter <i>Overall</i> .....	77
Gambar 4. 16 Hasil Analisis Statistik Uji Hedonik <i>Overall</i> Ayam Kalasan. ....	78



## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Peta Proses Operasi Ayam Goreng Kalasan Ayam Petelur Afkir .....	88
Lampiran 2 Form Uji Sensoris Ayam Kalasan .....	89
Lampiran 3 Hasil Pengukuran Temperatur Produk Ayam Kalasan.....	91
Lampiran 4 Hasil Analisis Statistik Parametrik Seluruh Parameter Mutu Nonsensoris Fisiko-Kimiawi <i>Frozen Food</i> Ayam Kalasan .....	94
Lampiran 5 Hasil Pengujian dan Analisis Statistik Parametrik Parameter pH <i>Frozen Food</i> Ayam Kalasan.....	98
Lampiran 6 Hasil Pengujian dan Analisis Statistik Parametrik Parameter Kadar <i>Air Frozen Food</i> Ayam Kalasan.....	100
Lampiran 7 Hasil Pengujian dan Analisis Statistik Parametrik Parameter WHC <i>Frozen Food</i> Ayam Kalasan.....	104
Lampiran 8 Hasil Pengujian dan Analisis Statistik Parametrik Parameter <i>Drip</i> <i>Loss Frozen Food</i> Ayam Kalasan.....	106
Lampiran 9 Hasil Pengujian dan Analisis Statistik Parametrik Parameter Keempukan <i>Frozen Food</i> Ayam Kalasan .....	109
Lampiran 10 Hasil Analisis Statistik Nonparametrik Uji Sensoris Hedonik <i>Frozen</i> <i>Food</i> Ayam Kalasan .....	113
Lampiran 11 Hasil Analisis Statistik Nonparametrik Parameter Rasa <i>Frozen Food</i> Ayam Kalasan.....	123
Lampiran 12 Hasil Analisis Statistik Nonparametrik Parameter Warna <i>Frozen</i> <i>Food</i> Ayam Kalasan .....	127
Lampiran 13 Hasil Analisis Statistik Nonparametrik Parameter Aroma <i>Frozen</i> <i>Food</i> Ayam Kalasan .....	129
Lampiran 14 Hasil Analisis Statistik Nonparametrik Parameter Tekstur <i>Frozen</i> <i>Food</i> Ayam Kalasan .....	131
Lampiran 15 Hasil Analisis Statistik Nonparametrik Parameter <i>Overall Frozen</i> <i>Food</i> Ayam Kalasan .....	133
Lampiran 16 Dokumentasi Penelitian .....	135