

## DAFTAR ISI

|                                              |      |
|----------------------------------------------|------|
| HALAMAN JUDUL.....                           | ii   |
| HALAMAN PENGESAHAN.....                      | iii  |
| HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN ..... | iv   |
| KATA PENGANTAR .....                         | v    |
| DAFTAR ISI.....                              | vii  |
| DAFTAR TABEL .....                           | x    |
| DAFTAR GAMBAR .....                          | xi   |
| DAFTAR LAMPIRAN .....                        | xii  |
| INTISARI.....                                | xiii |
| ABSTRACT .....                               | xiv  |
| BAB I .....                                  | 1    |
| 1.1. Latar Belakang .....                    | 1    |
| 1.2. Rumusan Masalah .....                   | 5    |
| 1.3. Tujuan Penelitian.....                  | 5    |
| 1.4. Batasan Masalah.....                    | 6    |
| 1.5. Manfaat Penelitian.....                 | 6    |
| BAB II.....                                  | 7    |
| 2.1. Ayam Goreng Kalasan .....               | 7    |
| 2.2. Daging Ayam .....                       | 9    |
| 2.3. Jenis Ayam yang Digunakan .....         | 11   |
| 2.4. Uji Fisik.....                          | 11   |
| 2.4.1. Pengukuran Bobot Ayam .....           | 11   |
| 2.4.2. Kadar Air.....                        | 12   |
| 2.4.3. Umur Ayam.....                        | 12   |
| 2.5. Uji Kimia .....                         | 13   |
| 2.5.1. pH.....                               | 13   |
| 2.5.2. Kadar Protein .....                   | 13   |
| 2.5.3. Kadar Lemak.....                      | 14   |
| 2.6. Standardisasi Mutu .....                | 14   |

|                                                                                   |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| 2.6.1. Standardisasi .....                                                        | 14        |
| 2.6.2. Mutu .....                                                                 | 15        |
| 2.6.3. Halal .....                                                                | 15        |
| 2.7. Peta Kendali .....                                                           | 17        |
| <b>BAB III .....</b>                                                              | <b>18</b> |
| 3.1. Objek Penelitian .....                                                       | 18        |
| 3.2. Tempat dan Waktu Penelitian .....                                            | 18        |
| 3.3. Peralatan dan Bahan .....                                                    | 18        |
| 3.4. Tahapan Penelitian .....                                                     | 20        |
| 3.4.1. Identifikasi dan Perumusan Masalah .....                                   | 21        |
| 3.4.2. Penetapan Tujuan Penelitian, Batasan Masalah, dan Manfaat Penelitian ..... | 21        |
| 3.4.3. Pengumpulan Data .....                                                     | 21        |
| 3.4.4. Pengambilan sampel.....                                                    | 22        |
| 3.4.5. Uji Fisik.....                                                             | 24        |
| 3.4.6. Uji Kimia.....                                                             | 25        |
| 3.4.7. Pengolahan Data.....                                                       | 27        |
| 3.4.8. Analisis dan Pembahasan.....                                               | 32        |
| 3.4.9. Rumusan Standar .....                                                      | 32        |
| 3.4.10. Kesimpulan dan Saran.....                                                 | 33        |
| <b>BAB IV .....</b>                                                               | <b>34</b> |
| 4.1 Sentra Ayam Goreng Kalasan Maju Makmur .....                                  | 34        |
| 4.2. Pengolahan Ayam Goreng Kalasan.....                                          | 37        |
| 4.3. Uji Fisik.....                                                               | 42        |
| 4.3.1. Bobot Ayam .....                                                           | 43        |
| 4.3.2. Kadar Air.....                                                             | 49        |
| 4.4. Uji Kimia .....                                                              | 54        |
| 4.4.1. Nilai pH.....                                                              | 54        |
| 4.4.2. Kadar Protein .....                                                        | 58        |
| 4.4.3. Kadar Lemak.....                                                           | 62        |
| 4.5. Halal .....                                                                  | 66        |
| 4.6. Rumusan Standar.....                                                         | 69        |



|                         |    |
|-------------------------|----|
| BAB V.....              | 74 |
| 5.1.    Kesimpulan..... | 74 |
| 5.2.    Saran.....      | 74 |
| DAFTAR PUSTAKA .....    | 75 |
| LAMPIRAN.....           | 80 |