

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	v
PRAKATA.....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
INTISARI	xiii
ABSTRACT	xiv
PENGANTAR	1
Latar Belakang.....	1
Tujuan Penelitian	3
Manfaat Penelitian	3
TINJAUAN PUSTAKA	4
Bebek Petelur Afkir	4
Daging Bebek Petelur Afkir	5
Proses Pemasakan	6
Proses Presto	6
Air Kelapa	7
Kualitas Kimia Bebek Petelur Afkir	9
Kualitas Fisik Bebek Petelur Afkir.....	12
Sifat Sensoris.....	14
Mikrostruktur	17
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	18
Landasan Teori	18
Hipotesis	18
MATERI DAN METODE	19
Waktu dan Tempat Penelitian	19
Materi Penelitian	19
Alat penelitian	19
Bahan penelitian.....	19
Metode Penelitian	20
Metodologi Penelitian	20
Analisis Data.....	25
HASIL DAN PEMBAHASAN	26
Kualitas Kimia Bebek Ungkep Petelur Afkir	26
Kualitas Fisik Bebek Ungkep Petelur Afkir.....	34
Sifat Sensoris Bebek Ungkep Petelur Afkir.....	57
Mikrostruktur Bebek Ungkep Petelur Afkir	66
KESIMPULAN DAN SARAN	70
Kesimpulan	70
Saran	70
RINGKASAN	71

<i>SUMMARY</i>	73
DAFTAR PUSTAKA	75
LAMPIRAN	85

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Kandungan gizi air kelapa	9
Tabel 2. Formulasi bahan yang digunakan	21
Tabel 3. Skor penilaian sensoris	24
Tabel 4. Hasil kualitas kimia daging bebek ungkep petelur afkir dengan perlakuan lama pemasakan presto yang berbeda (%).....	26
Tabel 5. Hasil kualitas fisik daging bebek ungkep petelur afkir dengan perlakuan lama pemasakan presto yang berbeda (%).....	34
Tabel 6. Hasil profil tekstur daging bebek ungkep petelur afkir dengan perlakuan lama pemasakan presto yang berbeda (%).....	41
Tabel 7. Hasil warna daging bebek ungkep petelur afkir dengan perlakuan lama pemasakan presto yang berbeda (%)	52
Tabel 8. Hasil sifat sensoris daging bebek ungkep petelur afkir dengan perlakuan lama pemasakan presto yang berbeda (%).....	57
Tabel 9. Hasil analisis serabut otot daging dengan perlakuan lama pemasakan presto yang berbeda (μ m)	68

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Foto mikrograf melintang perbesaran 40 kali bebek ungkep petelur afkir	66
Gambar 2. Foto mikrograf membujur perbesaran 40 kali bebek ungkep petelur afkir	67
Gambar 3. Daging bebek petelur afkir	85
Gambar 4. Air kelapa tua	85
Gambar 5. Bumbu yang digunakan	85
Gambar 6. Persiapan presto	85
Gambar 7. Hasil presto	85
Gambar 8. Sampel uji kimia	85
Gambar 9. Uji sensoris	85
Gambar 10. Uji profil tekstur	85
Gambar 11. Uji pH	86
Gambar 12. Uji Warna	86
Gambar 13. Sampel uji susut masak	86
Gambar 14. Hasil uji daya ikat air	86
Gambar 15. Pemotongan sampel mikrostruktur	86
Gambar 16. Pembuatan preparat histologi	86
Gambar 17. Proses fiksasi dalam formalin	86
Gambar 18. Alat NIRS (<i>Near Infrared Spectroscopy</i>)	86

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Foto kegiatan penelitian	85
Lampiran 2. Alur proses penelitian.....	87
Lampiran 3. Hasil analisis komposisi kimia daging bebek petelur afkir.....	88
Lampiran 4. Hasil analisis kadar air daging bebek ungkep petelur afkir	88
Lampiran 5. Hasil analisis kadar protein daging bebek ungkep petelur afkir	89
Lampiran 6. Hasil analisis kadar lemak daging bebek ungkep petelur afkir.....	90
Lampiran 7. Hasil analisis kadar kolagen daging bebek ungkep petelur afkir.....	91
Lampiran 8. Hasil analisis daya ikat air daging bebek ungkep petelur afkir.....	92
Lampiran 9. Hasil analisis susut masak daging bebek ungkep petelur afkir	93
Lampiran 10. Hasil analisis nilai pH daging bebek ungkep petelur afkir	94
Lampiran 11. Hasil analisis keempukan daging bebek ungkep petelur afkir.....	95
Lampiran 12. Hasil analisis <i>hardness</i> daging bebek ungkep petelur afkir	96
Lampiran 13. Hasil analisis <i>adhesiveness</i> daging bebek ungkep petelur afkir.....	97
Lampiran 14. Hasil analisis <i>resilience</i> daging bebek ungkep petelur afkir.....	98
Lampiran 15. Hasil analisis <i>cohesiveness</i> daging bebek ungkep petelur afkir.....	99
Lampiran 16. Hasil analisis <i>springiness</i> daging bebek ungkep petelur afkir.....	100
Lampiran 17. Hasil analisis <i>gumminess</i> daging bebek ungkep petelur afkir.....	101
Lampiran 18. Hasil analisis <i>chewiness</i> daging bebek ungkep petelur afkir.....	102
Lampiran 19. Hasil analisis warna L* daging bebek ungkep petelur afkir	103
Lampiran 20. Hasil analisis warna a* daging bebek ungkep petelur afkir	104
Lampiran 21. Hasil analisis warna b* daging bebek ungkep petelur afkir	105
Lampiran 22. Hasil analisis <i>Friedman</i> warna daging bebek ungkep petelur afkir	106
Lampiran 23. Hasil analisis <i>Friedman</i> tekstur bebek ungkep petelur afkir	108
Lampiran 24. Hasil analisis <i>Friedman</i> keempukan daging bebek ungkep petelur afkir	110
Lampiran 25. Hasil analisis <i>Friedman</i> aroma daging bebek ungkep petelur afkir	112
Lampiran 26. Hasil analisis <i>Friedman</i> rasa daging bebek ungkep petelur afkir	114
Lampiran 27. Hasil analisis <i>Friedman</i> daya terima daging bebek ungkep petelur afkir	116
Lampiran 28. Hasil analisis diameter serabut otot daging bebek ungkep petelur afkir	118