

## DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL .....	ii
HALAMAN PENGESAHAN PEMBIMBING .....	iii
HALAMAN PENGESAHAN PENGUJI .....	iv
PERNYATAAN .....	v
PRAKATA .....	vi
DAFTAR ISI .....	vii
DAFTAR TABEL .....	ix
DAFTAR GAMBAR .....	x
DAFTAR LAMPIRAN .....	xii
INTISARI .....	xiii
ABSTRACT .....	xiv
P E N D A H U L U A N .....	1
Latar Belakang .....	1
Tujuan Penelitian .....	3
Manfaat Penelitian .....	3
TINJAUAN PUSTAKA .....	4
Daging Ayam .....	4
<i>Chicken Patties</i> .....	5
Minyak Biji Rami .....	5
Enkapsulasi .....	6
Antioksidan .....	7
Kualitas Fisiko-Kimia .....	8
Umur Simpan .....	9
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS .....	11
Landasan Teori .....	11
Hipotesis .....	11
MATERI DAN METODE .....	12
Waktu dan Tempat .....	12
Bahan dan Alat .....	12
Pembuatan Minyak Biji Rami Terenkapsulasi .....	13
Pembuatan <i>Chicken Patties</i> .....	14
Pengujian Sampel .....	15
Uji kimia .....	15
Uji fisik .....	16
Uji hedonik .....	18
Uji umur simpan .....	19
Analisis Data .....	21
HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN .....	22
Kualitas Kimia <i>Chicken Patties</i> dengan Penambahan Minyak Biji Rami Terenkapsulasi .....	22
Kadar air .....	22
Kadar lemak .....	23
Kadar protein .....	24
Kadar kolagen .....	25

Kualitas Fisik <i>Chicken Patties</i> dengan Penambahan Minyak Biji Rami	
Terenkapsulasi.....	27
<i>Hardness</i> .....	27
<i>Cohessiveness</i> .....	28
<i>Springiness</i> .....	29
<i>Gumminess</i> .....	30
<i>Chewiness</i> .....	31
Nilai pH.....	32
Susut masak.....	33
Kualitas Hedonik <i>Chicken Patties</i> dengan Penambahan Minyak Biji Rami	
Terenkapsulasi.....	34
Aroma.....	35
Warna.....	36
Rasa .....	37
Citarasa .....	37
Keempukan .....	38
Tekstur .....	39
<i>Overall</i> .....	40
Kualitas Simpan <i>Chicken Patties</i> dengan Penambahan Minyak Biji Rami	
Terenkapsulasi.....	42
Bilangan TBA.....	42
<i>Total Plate Count</i> .....	43
KESIMPULAN .....	46
RINGKASAN .....	47
SUMMARY .....	49
DAFTAR PUSTAKA.....	51
LAMPIRAN .....	59

## DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Formula chicken patties berdasarkan perlakuan penelitian .....	14
Tabel 2. Kualitas kimia chicken patties dengan penambahan minyak biji rami terenkapsulasi dengan level yang berbeda.....	22
Tabel 3. Kualitas fisik chicken patties dengan penambahan minyak biji rami terenkapsulasi pada level yang berbeda.....	27
Tabel 4. Kualitas hedonik chicken patties dengan penambahan e minyak biji rami terenkapsulasi pada level yang berbeda.....	34
Tabel 5. Kualitas simpan chicken patties dengan penambahan minyak biji rami terenkapsulasi dengan level yang berbeda.....	42

## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Proses pembuatan minyak biji rami terenkapsulasi .....	13
Gambar 2. Proses pembuatan chicken patties.....	15
Gambar 3. Proses pengujian kualitas kimia menggunakan NIRS .....	16
Gambar 4. Proses pengujian texture profile analysis .....	17
Gambar 5. Proses pengujian PH .....	18
Gambar 6. Proses pengujian susut masak.....	18
Gambar 7. Proses pengujian hedonik .....	19
Gambar 8. Proses packing menggunakan mesin vakum .....	20
Gambar 9. Proses penyimpanan pada suhu ruang .....	20
Gambar 10. Proses pengujian TBA.....	20
Gambar 11. Proses pengujian TPC .....	20
Gambar 12. Rerata kadar air chicken patties dengan penambahan minyak biji rami terenkapsulasi.....	22
Gambar 13. Rerata kadar lemak chicken patties dengan penambahan minyak biji rami terenkapsulasi.....	23
Gambar 14. Rerata kadar protein chicken patties dengan penambahan minyak biji rami terenkapsulasi .....	25
Gambar 15. Rerata kadar kolagen chicken patties dengan penambahan minyak biji rami terenkapsulasi .....	26
Gambar 16. Rerata kualitas hardness chicken patties dengan penambahan minyak biji rami terenkapsulasi .....	28
Gambar 17. Rerata kualitas cohesiveness chicken patties dengan penambahan minyak biji rami terenkapsulasi .....	29
Gambar 18. Rerata kualitas springiness chicken patties dengan penambahan minyak biji rami terenkapsulasi .....	30
Gambar 19. Rerata kualitas gumminess chicken patties dengan penambahan minyak biji rami terenkapsulasi .....	31
Gambar 20. Rerata kualitas chewiness chicken patties dengan penambahan minyak biji rami terenkapsulasi .....	32
Gambar 21. Rerata nilai pH chicken patties dengan penambahan minyak biji rami terenkapsulasi .....	33

Gambar 22. Rerata susut masak chicken patties dengan penambahan minyak biji rami terenkapsulasi.....	34
Gambar 23. Rerata aroma chicken patties dengan penambahan minyak biji rami terenkapsulasi .....	35
Gambar 24. Rerata warna chicken patties dengan penambahan minyak biji rami terenkapsulasi .....	36
Gambar 25. Rerata rasa chicken patties dengan penambahan minyak biji rami terenkapsulasi .....	37
Gambar 26. Rerata citarasa chicken patties dengan penambahan minyak biji rami terenkapsulasi.....	38
Gambar 27. Rerata keempukan chicken patties dengan penambahan minyak biji rami terenkapsulasi.....	39
Gambar 28. Rerata tekstur chicken patties dengan penambahan minyak biji rami terenkapsulasi .....	40
Gambar 29. Rerata overall chicken patties dengan penambahan minyak biji rami terenkapsulasi .....	41
Gambar 30. Rerata bilangan TBA chicken patties dengan penambahan minyak biji rami terenkapsulasi .....	42
Gambar 31. Rerata total plate count chicken patties dengan penambahan minyak biji rami terenkapsulasi .....	43
Gambar 32. Rerata total plate count chicken patties dengan penambahan minyak biji rami terenkapsulasi lama penyimpanan 24 jam .....	44
Gambar 33. Rerata total plate count chicken patties dengan penambahan minyak biji rami terenkapsulasi lama penyimpanan 48 jam .....	44

## DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Kuisisioner 9-hedonic scale .....	59
Lampiran 2. Hasil analisis kadar air .....	60
Lampiran 3. Hasil analisis kadar lemak .....	60
Lampiran 4. Hasil analisis kadar protein .....	61
Lampiran 5. Hasil analisis kadar kolagen .....	61
Lampiran 6. Hasil analisis hardness.....	62
Lampiran 7. Hasil analisis cohesiveness .....	62
Lampiran 8. Hasil analisis springiness .....	63
Lampiran 9. Hasil analisis gumminess .....	63
Lampiran 10. Hasil analisis <i>chewiness</i> .....	64
Lampiran 11. Hasil analisis pH.....	64
Lampiran 12. Hasil analisis susut masak .....	65
Lampiran 13. Hasil analisis aroma .....	65
Lampiran 14. Hasil analisis warna .....	66
Lampiran 15. Hasil analisis rasa .....	66
Lampiran 16. Hasil analisis citarasa.....	67
Lampiran 17. Hasil analisis keempukan.....	67
Lampiran 18. Hasil analisis tekstur .....	68
Lampiran 19. Hasil analisis overall.....	68
Lampiran 20. Hasil analisis bilangan TBA.....	69
Lampiran 21. Hasil analisis total plate count .....	69
Lampiran 22. Hasil analisis total plate count lama penyimpanan 24 jam.....	70
Lampiran 23. Hasil analisis total plate count lama penyimpanan 48 jam.....	70