UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Pengaruh Jenis Daging Ayam Broiler, Kampung, dan Joper terhadap Kualitas Kimia, Mikrostruktur, dan
Reaksi Maillard Produk Ready to Eat Chicken Breast**
Muhamad Nauval Farraz Pasaribu, Dr. Ir. Endy Triyannanto, S.Pt., M.Eng., IPM., ASEAN Eng.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL ..... **i**
HALAMAN PERSETUJUAN ..... **ii**
HALAMAN PENGESAHAN ..... **iii**
SURAT PENYATAAN BEBAS PLAGIASI ..... **iv**
HALAMAN PERSEMBAHAN ..... **v**
INTISARI ..... **vi**
ABSTRACT ..... **vii**
DAFTAR ISI ..... **viii**
DAFTAR TABEL ..... **x**
DAFTAR GAMBAR ..... **xi**
DAFTAR LAMPIRAN ..... **xii**
PENDAHULUAN **1**
Latar Belakang 1
Tujuan Penelitian 6
Manfaat Penelitian 6
TINJAUAN PUSTAKA **7**
Daging Ayam 7
Daging Ayam Broiler 8
Daging Ayam Kampung 9
Daging Ayam Joper 9
Kualitas Kimia Daging Ayam 10
Mikrostruktur Produk Pangan 16
Reaksi maillard pada Produk Olahan 17
Formulasi Produk *Ready to Eat Chicken Breast* 18
Near Infrared Spectroscopy (NIRS) 19
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS **20**
Landasan Teori 20
Hipotesis 23
MATERI DAN METODE **24**
Waktu dan Lokasi Penelitian 24
Materi 24
Alat 24
Bahan 25
Metode 25
Pembuatan Produk 25
Uji Kualitas Kimia 26
Uji Mikrostruktur 26
Analisis Data 29
HASIL DAN PEMBAHASAN **30**
Komposisi Kimia Daging Ayam 30
Kadar Air 30
Kadar Protein 33
Kadar Lemak 36

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Pengaruh Jenis Daging Ayam Broiler, Kampung, dan Joper terhadap Kualitas Kimia, Mikrostruktur, dan
Reaksi Maillard Produk Ready to Eat Chicken Breast**
Muhamad Nauval Farraz Pasaribu, Dr. Ir. Endy Triyannanto, S.Pt., M.Eng., IPM., ASEAN Eng.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Kadar Kolagen 41
Mikrostruktur Daging 42
Reaksi *Maillard* 49
KESIMPULAN DAN SARAN 52
Kesimpulan 52
Saran 52
RINGKASAN 54
DAFTAR PUSTAKA 58
UCAPAN TERIMA KASIH 62
LAMPIRAN 65