



DAFTAR ISI

HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	v
INTISARI	vii
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian.....	2
Manfaat Penelitian.....	2
TINJAUAN PUSTAKA	3
Daging Ayam Goreng.....	3
Komposisi Kimia Ayam Goreng.....	4
Sifat Sensoris Ayam Goreng	6
Daya Terima Atribut Ayam Goreng	8
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	10
Landasan Teori	10
Hipotesis.....	10
MATERI DAN METODE	11
Materi Penelitian.....	11
Metode Penelitian.....	12
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	17
Komposisi Kimia Daging Ayam Goreng	17
Sifat Sensoris Daging Ayam Goreng.....	21
Karakteristik Responden	25
Daya Terima Atribut Ayam Goreng	26
KESIMPULAN DAN SARAN.....	32
Kesimpulan.....	32
Saran.....	32
RINGKASAN	33
UCAPAN TERIMA KASIH.....	44
LAMPIRAN.....	45



DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Skor uji sifat sensoris warna goreng	14
2. Skor uji sifat sensoris rasa ayam goreng	14
3. Skor uji sifat sensoris tekstur ayam goreng.....	14
4. Skor uji sifat sensoris aroma ayam goreng	15
5. Skor uji sifat sensoris daya terima ayam goreng.....	15
6. Skor penilaian kinerja oleh responden	16
7. Kategori skor kinerja oleh responden.....	16
8. Kategori skor kinerja oleh responden.....	17
9. Komposisi kimia ayam goreng	18
10. Sifat sensoris daging ayam goreng.....	22
11. Karakteristik demografi responden	26
12. Warna daging ayam goreng.....	27
13. Rasa daging ayam goreng	28
14. Aroma daging ayam goreng.....	29
15. Tekstur daging ayam goreng	31



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Hasil analisis uji kimia daging ayam goreng.....	47
2. Hasil analisis perbedaan uji kimia daging ayam goreng	48
3. Uji sifat sensoris.....	49
4. Hasil analisis uji sensoris daging ayam goreng.....	51
5. Kuesioner daya terima responden	53
6. Hasil analisis daya terima daging ayam goreng.....	55
7. Hasil analisis perbedaan daya terima daging ayam goreng.....	57