

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	<b>i</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN</b> .....	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN</b> .....	<b>iv</b>
<b>HALAMAN PERSEMBAHAN</b> .....	<b>iv</b>
<b>INTISARI</b> .....	<b>vi</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>vii</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>viii</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>x</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>xi</b>
<b>PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
Latar Belakang .....	1
Tujuan Penelitian .....	3
Manfaat Penelitian .....	3
<b>TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>4</b>
Daging Ayam .....	4
Penyimpanan Dingin .....	5
Daun Salam .....	7
Kualitas Fisik Daging Ayam .....	13
Derajat keasaman (pH) .....	13
Susut masak .....	14
Keempukan .....	14
Kualitas Sensoris Daging Ayam .....	15
Warna .....	16
Aroma dan <i>Flavor</i> .....	16
<b>LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS</b> .....	<b>18</b>
Landasan Teori .....	18
Hipotesis .....	19
<b>MATERI DAN METODE</b> .....	<b>20</b>
Waktu dan Tempat Penelitian .....	20
Materi Penelitian .....	20
Alat .....	20
Bahan .....	20
Metode Penelitian .....	21
Penyiapan infusa daun salam .....	21
Penyiapan sampel .....	21
Uji fisik daging ayam .....	21

Uji kualitas sensoris .....	22
Analisis data .....	23
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>24</b>
Karakteristik Daging Ayam .....	24
Nilai pH .....	24
Susut masak .....	27
Keempukan .....	29
Kualitas Sensoris Daging Ayam .....	33
Warna .....	37
Aroma .....	40
<i>Flavor</i> .....	43
Keempukan .....	45
<b>KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>48</b>
Kesimpulan .....	48
Saran .....	48
<b>RINGKASAN .....</b>	<b>49</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>54</b>
<b>UCAPAN TERIMA KASIH .....</b>	<b>60</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>64</b>