

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN DEDIKASI	iv
INTISARI	v
ABSTRACT	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
PENDAHULUAN	
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	4
Manfaat Penelitian	4
TINJAUAN PUSTAKA	
Peranakan Ayam Bangkok	5
Otot	6
Lama Pemasakan	7
Komposisi Kimia Daging Ayam	9
Air	11
Protein	12
Kolagen	13
Lemak	14
Karakteristik Sensoris.....	16
Warna.....	16
Keempukan	18
Tekstur	19
Aroma dan rasa	19
Daya terima	21

LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	
Landasan Teori	22
Hipotesis	23
MATERI DAN METODE	
Waktu dan Tempat Penelitian	24
Materi	24
Metode	24
HASIL DAN PEMBAHASAN	
Komposisi Kimia	32
Karakteristik Sensori	41
KESIMPULAN DAN SARAN	
Kesimpulan	49
Saran	49
RINGKASAN	50
DAFTAR PUSTAKA	53
UCAPAN TERIMA KASIH	59
LAMPIRAN	62

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Komposisi kimia daging ayam.....	10
2. Warna, rasa, tekstur, keempukan, aroma, dan daya terima uji sensoris	25
3. Rerata kadar air daging dengan perlakuan lama pemasakan presto yang berbeda (%)	32
4. Rerata kadar protein daging dengan perlakuan lama pemasakan presto yang berbeda (%)	34
5. Rerata kadar kolagen daging dengan perlakuan lama pemasakan presto yang berbeda (%)	36
6. Rerata kadar lemak daging dengan perlakuan lama pemasakan presto yang berbeda (%)	38
7. Hasil analisis karakteristik sensoris daging dengan lama pemasakan presto yang berbeda	41
8. Hasil analisis karakteristik sesoris daging dari otot yang berbeda	41

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Komposisi kimia daging ayam peranakan bangkok	62
2. Data dan analisis statistik kadar air daging ayam aduan peranakan bangkok dengan lama presto yang berbeda	62
3. Data dan analisis statistik kadar protein daging ayam aduan peranakan bangkok dengan lama presto yang berbeda	64
4. Data dan analisis statistik kadar kolagen daging ayam aduan peranakan bangkok dengan lama presto yang berbeda	66
5. Data dan analisis statistik kadar lemak daging ayam aduan peranakan bangkok dengan lama presto yang berbeda	68
6. Hasil analisis statistik karakteristik sensoris daging dengan lama pemasakan yang berbeda	70
7. Hasil analisis statistik karakteristik sensoris daging dari jenis otot yang berbeda	73
8. Data dan analisis statistik kemampuan daging ayam aduan Peranakan bangkok dengan lama presto yang berbeda (metode <i>Warner Blatzer Shear Force</i>) (%)	74
9. Skor penilaian warna daging	76
10. Skor penilaian rasa daging	79
11. Skor penilaian tekstur daging	82
12. Skor penilaian kemampuan daging	85
13. Skor penilaian daya terima daging	88