

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	3
Manfaat Penelitian	3
TINJAUAN PUSTAKA	
Daging Itik Manila	4
Dendeng	5
Bumbu-bumbu Dendeng	7
Pengeringan	12
<i>Curing</i>	13
Karakteristik Kimia Daging	14
Karakteristik Fisik Daging	17
Karakteristik Sensoris Daging	20
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	
Landasan Teori	24
Hipotesis	26
MATERI DAN METODE	
Waktu dan Tempat Penelitian	27
Materi Penelitian	27
Metode Penelitian	29

HASIL DAN PEMBAHASAN

Karakteristik Kimia Dendeng Iris Daging Itik Manila.....	35
Karakteristik Fisik Dendeng Iris Daging Itik Manila	45
Karakteristik Sensoris Dendeng Iris Daging Itik Manila	50

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan	58
Saran	58

RINGKASAN	59
------------------------	----

DAFTAR PUSTAKA	62
-----------------------------	----

UCAPAN TERIMA KASIH	66
----------------------------------	----

LAMPIRAN	70
-----------------------	----

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Syarat-syarat mutu dendeng.....	7
2. Komposisi <i>curing</i> dendeng.....	29
3. Skor warna, aroma, tekstur, dan daya terima pada uji sensoris....	34
4. Rerata kadar air dendeng iris daging Itik Manila dengan perbedaan level bahan dan lama <i>curing</i> (%).....	35
5. Rerata kadar lemak dendeng iris daging Itik Manila dengan perbedaan level bahan dan lama <i>curing</i> (%).....	38
6. Rerata kadar protein dendeng iris daging Itik Manila dengan perbedaan level bahan dan lama <i>curing</i> (%).....	41
7. Rerata kadar abu dendeng iris daging Itik Manila dengan perbedaan level bahan dan lama <i>curing</i> (%).....	43
8. Rerata nilai pH dendeng iris daging Itik Manila dengan perbedaan level bahan dan lama <i>curing</i>	45
9. Rerata nilai keempukan dendeng iris daging Itik Manila dengan perbedaan level bahan dan lama <i>curing</i> (kg/cm ²).....	47
10. Rerata nilai susut masak dendeng iris daging Itik Manila dengan perbedaan level bahan dan lama <i>curing</i> (%).....	49
11. Rerata skor warna dendeng iris daging Itik Manila dengan perbedaan level bahan dan lama <i>curing</i>	52
12. Rerata skor tekstur dendeng iris daging Itik Manila dengan perbedaan level bahan dan lama <i>curing</i>	54
13. Rerata skor aroma dendeng iris daging Itik Manila dengan perbedaan level bahan dan lama <i>curing</i>	55
14. Rerata skor daya terima dendeng iris daging Itik Manila dengan perbedaan level bahan dan lama <i>curing</i>	57

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Data dan analisis statistik kadar air dendeng iris daging Itik Manila.....	70
2. Data dan analisis statistik kadar lemak dendeng iris daging Itik Manila	72
3. Data dan analisis statistik kadar protein dendeng iris daging Itik Manila	75
4. Data dan analisis statistik kadar abu dendeng iris daging Itik Manila	78
5. Data dan analisis statistik nilai pH dendeng iris daging Itik Manila.....	81
6. Data dan analisis statistik nilai keempukan dendeng iris daging Itik Manila	84
7. Data dan analisis statistik nilai susut masak dendeng iris daging Itik Manila.....	87
8. Data dan analisis statistik warna, tekstur, aroma dan daya terima dendeng iris daging Itik Manila.....	90
9. Kuisisioner uji karakteristik sensoris dendeng iris Itik Manila.....	95