

## DAFTAR ISI

	Halaman
HAIAMAN JUDUL .....	i
HALAMAN PENGESAHAN .....	ii
HALAMAN PERSEMBAHAN .....	iii
INTISARI .....	iv
ABSTRACT .....	v
DAFTAR ISI .....	vi
DAFTAR TABEL .....	vii
DAFTAR LAMPIRAN .....	viii
<b>PENDAHULUAN</b>	
Latar Belakang .....	1
Tujuan Penelitian .....	3
Manfaat Penelitian .....	3
<b>TINJAUAN PUSTAKA</b>	
Daging Kelinci .....	4
Pengertian Abon .....	5
Bahan Penyusun Abon .....	6
Penggorengan .....	8
Komposisi Kimia Daging .....	9
Karakteristik Organoleptik .....	11
<b>LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS</b>	
Landasan Teori .....	14
Hipotesis .....	15
<b>MATERI DAN METODE</b>	
Materi .....	16
Metode .....	17
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	
Karakteristik Kimia .....	21
Karakteristik Organoleptik .....	27
<b>KESIMPULAN DAN SARAN</b> .....	35
<b>RINGKASAN</b> .....	36
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	39
<b>LAMPIRAN</b> .....	41
<b>UCAPAN TERIMAKASIH</b> .....	51

## DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Skor organoleptik abon kelinci.....	20
2. Rata-rata kadar air abon daging kelinci.....	21
3. Rata-rata kadar protein kasar abon daging kelinci.....	23
4. Rata-rata kadar lemak kasar abon daging kelinci.....	25
5. Jumlah panelis yang memberikan skor sama terhadap rasa abon daging kelinci .....	28
6. Hasil uji Chi Square rasa abon daging kelinci..	28
7. Jumlah panelis yang memberikan skor sama terhadap warna abon daging kelinci .....	29
8. Hasil Uji Chi Square warna abon daging kelinci.....	30
9. Jumlah panelis yang memberikan skor sama terhadap tekstur abon daging kelinci .....	31
10. Hasil uji Chi Square tekstur abon daging kelinci .....	31
11. Jumlah panelis yang memberikan skor sama terhadap keempukan abon daging kelinci .....	32
12. Hasil uji Chi Square keempukan abon daging kelinci .....	33

## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran	Halaman
1. Analisis statistik kadar air abon kelinci .....	42
2. Analisis statistik kadar protein abon kelinci ..	45
3. Analisis statistik kadar lemak abon kelinci ....	48