



## DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	iv
INTISARI.....	v
ABSTRACT.....	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	xx
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
PENDAHULUAN.....	1
Latar Belakang.....	1
Tujuan Penelitian.....	3
Manfaat Penelitian.....	3
TINJAUAN PUSTAKA.....	4
Bahan Penyusun <i>corned chicken</i> .....	4
Kadar Lemak.....	15
Kualitas Fisik dan Organoleptik.....	16
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS.....	24
Landasan Teori.....	24
Hipotesis.....	25
MATERI DAN METODE.....	26
Waktu dan Tempat Penelitian.....	26
Materi.....	26
Metode.....	27



<b>HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>32</b>
Kadar Lemak.....	32
Kualitas Fisik.....	34
Kualitas Organoleptik.....	37
<b>KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>41</b>
Kesimpulan.....	41
Saran.....	41
<b>RINGKASAN.....</b>	<b>42</b>
<b>DAFTAR PUATAKA.....</b>	<b>46</b>
<b>UCAPAN TERIMA KASIH.....</b>	<b>51</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>53</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Komposisi leraak daging ayam .....	17
2. Rerata kadar lemak dan kadar air <i>corned chicken</i> dengan level <i>filler</i> maizena yang berbeda.....	32
3. Rerata pH, daya ikat air (DIA) dan susut masak <i>corned chicken</i> dengan level <i>filler</i> maizena yang berbeda.....	34
4. Hasil Pengujian Kualitas Organoleptik <i>corned chicken</i> terhadap warna dengan level <i>filler</i> maizena yang berbeda.....	37
5. Hasil Pengujian Kualitas Organoleptik <i>corned chicken</i> terhadap rasa dengan level <i>filler</i> maizena yang berbeda.....	39
6. Hasil Pengujian Kualitas Organoleptik <i>corned chicken</i> terhadap tekstur dengan level <i>filler</i> maizena yang berbeda.....	40

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Analisis statistik kadar lemak <i>Corned Chicken</i> dengan level <i>filler</i> maizena yang berbeda .....	53
2. Hasil Analisis Statistik Kadar Air <i>Corned Chicken</i> dengan level <i>filler</i> maizena yang berbeda .....	54
3. Analisis statistik pH <i>Corned Chicken</i> dengan level <i>filler</i> maizena yang berbeda .....	55
4. Analisis Statistik Daya Ikat Air (DIA) <i>Corned Chicken</i> dengan level <i>filler</i> maizena yang berbeda .....	56
5. Analisis statistik susut masak <i>Corned Chicken</i> dengan level <i>filler</i> maizena yang berbeda .....	57
6. Perhitungan statistik non parametrik warna <i>corned chicken</i> dengan level <i>filler</i> maizena yang berbeda .....	58
7. Perhitungan statistik non parametrik rasa <i>Corned Chicken</i> dengan level <i>filler</i> maizena yang berbeda .....	59
8. Perhitungan Statistik non parametrik tekstur <i>corned chicken</i> dengan level <i>filler</i> maizena yang berbeda .....	60
9. Kuisisioner panelis <i>corned chicken</i> dengan Level <i>filler</i> maizena yang berbeda .....	61