

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
INTISARI	iii
ABSTRACT	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	2
Manfaat Penelitian	3
TINJAUAN PUSTAKA	4
Pemasakan	4
Daging Unggas	8
Komposisi Kimia Daging	9
Sifat Fisik Daging	13
Pemasakan dan Kualitas Daging	16
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	19
Landasan Teori	19
Hipotesis	21
MATERI DAN METODE	22
Waktu dan Tempat Penelitian	22
Materi Penelitian	22
Metode Penelitian	23
HASIL DAN PEMBAHASAN	30
Komposisi Kimia	30
Sifat Fisik	38



KESIMPULAN DAN SARAN	45
Kesimpulan	45
Saran	45
RINGKASAN	46
DAFTAR PUSTAKA	50

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Komposisi kimia daging burung malond yang dimasak dengan metode goreng langsung, goreng <i>bacem</i> dan panggang	30
2. Komposisi kimia daging burung puyuh yang dimasak dengan metode goreng langsung, goreng <i>bacem</i> dan panggang	30
3. Sifat fisik daging burung malond yang dimasak dengan metode goreng langsung, goreng <i>bacem</i> dan panggang	41
4. Sifat fisik daging burung puyuh yang dimasak dengan metode goreng langsung, goreng <i>bacem</i> dan panggang	41

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Analisis statistik kandungan air (%) daging burung malond yang dimasak dengan metode goreng langsung, goreng <i>bacem</i> dan panggang	54
2. Analisis statistik kandungan protein (%) daging burung malond yang dimasak dengan metode goreng langsung, goreng <i>JBACEM</i> dan panggang	55
3. Analisis statistik kandungan lemak kasar (%) daging burung malond yang dimasak dengan metode goreng langsung, goreng <i>bacem</i> dan panggang	56
4. Analisis statistik kandungan abu (%) daging burung malond yang dimasak dengan metode goreng langsung, goreng <i>bacem</i> dan panggang	57
5. Analisis statistik nilai pH daging burung malond yang dimasak dengan metode goreng langsung, goreng <i>bacem</i> dan panggang	58
6. Analisis statistik nilai susut masak (%) daging burung malond yang dimasak dengan metode goreng langsung, goreng <i>bacem</i> dan panggang	59
7. Analisis statistik keempukan (kg/cm^2) daging burung malond yang dimasak dengan metode goreng langsung, goreng <i>bacem</i> dan panggang	60

Lampiran	Halaman
8. Analisis statistik kandungan air (%) daging burung puyuh yang dimasak dengan metode goreng langsung, goreng <i>bacem</i> dan panggang	61
9. Analisis statistik kandungan protein (%) daging burung puyuh yang dimasak dengan metode goreng langsung, goreng <i>bacem</i> dan panggang	62
10. Analisis statistik kandungan lemak kasar (%) daging burung puyuh yang dimasak dengan metode goreng langsung, goreng <i>bacem</i> dan panggang	63
11. Analisis statistik kandungan abu (%) daging burung puyuh yang dimasak dengan metode goreng langsung, goreng <i>bacem</i> dan panggang	64
12. Analisis statistik nilai pH daging burung puyuh yang dimasak dengan metode goreng langsung, goreng <i>bacem</i> dan panggang	65
13. Analisis statistik nilai susut masak (%) daging burung puyuh yang dimasak dengan metode goreng langsung, goreng <i>bacem</i> dan panggang	66
14. Analisis statistik keempukan (kg/cm^2) daging burung puyuh yang dimasak dengan metode goreng langsung, goreng <i>bacem</i> dan panggang	67