

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
INTISARI	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
PENDAHULUAN	1
Tujuan penelitian.....	3
Manfaat penelitian.....	3
TINJAUAN PUSTAKA	4
Kornet	4
Angkak (<i>Monascus purpureus</i>)	5
Daging ayam.....	7
Bahan pengisi (<i>filler</i>)	7
Bumbu-bumbu	8
Komposisi kimia kornet	8
Kadar air kornet	9
Kadar protein kornet	9
Kadar lemak kornet.....	10
Kualitas fisik kornet.....	11
pH produk kornet	11
Daya ikat air kornet.....	12
Keempukan kornet.....	12

Kualitas sensoris kornet.....	13
Warna kornet	13
Rasa kornet	13
Aroma kornet	14
Tekstur kornet.....	14
Daya terima kornet.....	15
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	16
Landasan Teori	16
Hipotesis	17
MATERI DAN METODE	18
Lokasi dan Waktu	18
Materi.....	18
Alat.....	18
Bahan	18
Metode.....	18
Preparasi tepung angkak	18
Pembuatan kornet.....	19
Uji kualitas fisik	19
Uji kualitas kimia metode <i>NIR</i> AOAC	20
Uji kualitas sensoris	21
Analisis data	21
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	22
Kualitas kimia kornet.....	22
Kadar air kornet	22
Kadar protein kornet	23
Kadar lemak kornet.....	24
Kualitas fisik kornet.....	25
Nilai pH	25
Nilai daya ikat air.....	26
Nilai keempukan	27
Kualitas sensoris kornet.....	27

Warna	28
Rasa	30
Aroma	31
Tekstur.....	32
Daya terima	32
KESIMPULAN DAN SARAN.....	34
Kesimpulan	34
Saran	34
RINGKASAN	35
DAFTAR PUSTAKA.....	40
UCAPAN TERIMAKASIH.....	48
LAMPIRAN	50

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Syarat mutu kornet daging.....	4
2. Komposisi kimia angkak (g/100 g berat kering)	5
3. Komposisi pembuatan kornet daging ayam.....	19
4. Analisis statistik kualitas kimia kornet daging ayam	22
5. Analisis statistik kualitas fisik kornet daging ayam.....	25
6. Analisis statistik kualitas sensoris kornet daging ayam	27

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Kornet tanpa penambahan tepung angkak (P0)	28
2. Kornet dengan penambahan 0,5% angkak (P1)	28
3. Kornet dengan penambahan 1% angkak (P2)	29
4. Kornet dengan penambahan 1,5% angkak (P3)	29

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Bagan pembuatan kornet	50
2. Angket skoring uji sensoris	51
3. Data hasil uji pH kornet.....	53
4. Data hasil uji daya ikat air kornet.....	54
5. Data hasil uji keempukan kornet.....	55
6. Data hasil uji protein kornet	56
7. Data hasil uji kadar air kornet	57
8. Data hasil uji kadar lemak kornet.....	58
9. Data hasil uji warna kornet	59
10. Data hasil uji rasa kornet	60
11. Data hasil uji aroma kornet.....	61
12. Data hasil uji tekstur kornet.....	62
13. Data hasil uji daya terima kornet.....	63
14. Uji hedonik kruskal wallis kornet.....	64