

DAFTAR ISI

	Halaman
PENGESAHAN	ii
INTISARI	ili
ABSTRACT	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
PENDAHULUAN	1
TINJAUAN PUSTAKA	3
Ayam Kampung	3
Karkas Ayam	4
Asam Askorbat (vitamin C)	4
Sifat-sifat Fisis Daging	6
Pengepakan Daging	11
Penyimpanan Refrigerasi	13
HATERI DAN METODE	14
Materi Penelitian	14
Metode Penelitian	15
Analisis Data	17
HASIL DAN PEMBAHASAN	18
Keempukan	18
<u>Cooking Loss</u>	20
<u>Water-holding Capacity</u>	23
Derajat Keasaman	25
KESIMPULAN	27
RINGKASAN	28
DAFTAR PUSTAKA	29
UCAPAN TERIMAKASIH.....	34

DAFTAR TABEL

Halaman

Tabel 1. Keempukan (kg/cm ²) daging ayam kampung yang dicelup asam askorbat dan dibungkus plastik polietilen selama lima dan 10 hari pada penyimpanan suhu refrigerator (40C).....	18
Tabel 2. <u>Cooking loss</u> (%) daging ayam kampung yang dicelup asam askorbat dan dibungkus plastik polietilen selama lima dan 10 hari pada penyimpanan suhu refrigerator (40C).....	21
Tabel 3. WHC (%) daging ayam kampung yang dice- lup asam askorbat dan dibungkus plastik polietilen selama lima dan 10 hari pada penyimpanan suhu refrigerator (40C).....	23
Tabel 4. Derajat Keasaman (pH) daging ayam kam- pung yang dicelup asam askorbat dan dibungkus plastik polietilen selama lima dan 10 hari pada penyimpanan suhu refrigerator (40C).....	25

DAFTAR LAMPIRAN

Halaman

Lampiran	1. Analisis variansi rerata keempukan (kg/cm ²) daging ayam kampung yang dicelup asam askorbat dan dibungkus plastik polietilen selama lima dan 10 hari pada penyimpanan suhu refrigerator (40C).....	35
Lampiran	2. Analisis variansi rerata <u>cooking loss</u> (%) daging ayam kampung yang dibungkus plastik polietilen selama lima dan 10 hari pada penyimpanan suhu refrigerator (40C).....	35
Lampiran	3. Analisis variansi rerata WHC (%) daging ayam kampung yang dibungkus plastik polietilen selama lima dan 10 hari pada penyimpanan suhu refrigerator (40C).....	36
Lampiran	4. Analisis variansi rerata pH daging ayam kampung yang dicelup asam askorbat dan dibungkus plastik polietilen selama lima dan 10 hari pada penyimpanan suhu refrigerator (40C).....	36
Lampiran	5. Radar air (%) daging ayam kampung yang dicelup asam askorbat dan dibungkus plastik polietilen selama lima dan 10 hari pada suhu refrigerator 4(0C).....	37
Lampiran	6. Uji Keempukan	37
Lampiran	7. Uji <u>Cooking loss</u>	38
Lampiran	8. Uji <u>Water-holding capacity</u>	38
Lampiran	9. Uji Derajat keasaman (pH)	39
Lampiran	10. Uji Eber	39