

## DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL .....	i
HALAMAN PERSETUJUAN .....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN .....	iv
INTISARI.....	v
ABSTRACT.....	vi
DAFTAR ISI .....	vii
DAFTAR TABEL .....	ix
DAFTAR GAMBAR .....	x
DAFTAR LAMPIRAN .....	xi
PENDAHULUAN.....	1
Latar Belakang.....	1
Tujuan Penelitian .....	4
Manfaat Penelitian .....	4
TINJAUAN PUSTAKA.....	5
Pemasakan dan Tekanan .....	5
Pemasakan.....	5
Tekanan.....	6
Kualitas Fisik Daging.....	8
Nilai pH .....	8
Daya ikat air.....	9
Susut masak .....	10
Keempukan.....	11
Kualitas Sensoris Daging .....	13
Warna .....	13
Rasa .....	14
Aroma .....	14
Tekstur.....	15
Keempukan.....	15
Uji kesukaan .....	16
Itik afkir.....	17

LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS .....	19
Landasan Teori .....	19
Hipotesis.....	20
MATERI DAN METODE .....	21
Waktu dan Tempat Penelitian .....	21
Materi .....	21
Metode .....	21
HASIL DAN PEMBAHASAN .....	26
Kualitas Fisik Daging Itik Afkir .....	26
Nilai pH daging itik afkir .....	26
Daya ikat air daging itik afkir .....	28
Susut masak daging itik afkir .....	30
Keempukan daging itik afkir.....	31
Kualitas Sensoris Daging Itik Afkir.....	33
Warna daging itik afkir .....	35
Rasa daging itik afkir.....	36
Aroma daging itik afkir .....	37
Tekstur daging itik afkir .....	38
Keempukan daging itik afkir.....	38
Uji kesukaan daging itik afkir .....	39
KESIMPULAN DAN SARAN .....	41
Kesimpulan.....	41
Saran.....	41
RINGKASAN.....	42
DAFTAR PUSTAKA.....	45
UCAPAN TERIMA KASIH.....	48
LAMPIRAN.....	51

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel</b>	<b>Halaman</b>
Skor warna, rasa, aroma, tekstur, keempukan, dan kesukaan uji sensoris .....	24
Rerata nilai pH, daya ikat air, susut masak, dan keempukan daging Itik afkir dengan perlakuan pemasakan dan tekanan tetap ..	26
Rerata nilai warna, rasa, aroma, tekstur, keempukan dan uji kesukaan daging Itik afkir dengan perlakuan pemasakan dan tekanan tetap .....	33

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar</b>	<b>Halaman</b>
Diagram jaring laba-laba uji sensoris daging itik afkir kontrol .....	34
Diagram jaring laba-laba uji sensoris daging itik afkir dengan perlakuan pemasakan dan tekanan tetap .....	34

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Diagram alir pemasakan itik afkir dengan metode pemasakan tekanan tetap .....	52
2. Analisis statistik nilai pH itik afkir dengan metode pemasakan tekanan tetap .....	53
3. Analisis statistik nilai daya ikat air itik afkir dengan metode pemasakan tekanan tetap .....	54
4. Analisis statistik nilai susut masak itik afkir dengan metode pemasakan tekanan tetap .....	55
5. Analisis statistik nilai keempukan itik afkir dengan metode pemasakan tekanan tetap .....	56
6. Kuisisioner uji sensoris itik afkir dengan metode pemasakan tekanan tetap .....	57
7. Analisis statistik warna itik afkir dengan metode pemasakan tekanan tetap .....	59
8. Analisis statistik rasa itik afkir dengan metode pemasakan tekanan tetap .....	61
9. Analisis statistik aroma itik afkir dengan metode pemasakan tekanan tetap .....	63
10. Analisis statistik tekstur itik afkir dengan metode pemasakan tekanan tetap .....	65
11. Analisis statistik keempukan itik afkir dengan metode pemasakan tekanan tetap .....	67
12. Analisis statistik uji kesukaan itik afkir dengan metode pemasakan tekanan tetap .....	69
13. Lampiran data fisik penelitian.....	71