

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iv
INTISARI.....	v
ABSTRACT	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
PENDAHULUAN.....	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	3
Manfaat Penelitian.....	3
TINJAUAN PUSTAKA.....	4
Itik Afkir	4
Daging Itik Afkir	5
Pemasakan dan Tekanan	6
Komposisi Kimia.....	9
Mikrostruktur Daging	14
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	16
Landasan Teori	16
Hipotesis	17
MATERI DAN METODE	18
Waktu dan Tempat penelitian.....	18
Materi Penelitian	18
Metode Penelitian	18
HASIL DAN PEMBAHASAN	22
Komposisi Kimia Daging Itik Afkir.....	22
Mikrostruktur Daging Itik Afkir	28

KESIMPULAN DAN SARAN	32
Kesimpulan	32
Saran.....	32
RINGKASAN.....	33
DAFTAR PUSTAKA.....	36
UCAPAN TERIMA KASIH.....	39
LAMPIRAN.....	43

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Diagram alir pemasakan itik afkir dengan metode pemasakan tekanan tetap	44
2. Analisis statistik kadar air daging itik afkir dengan perlakuan pemasakan dengan tekanan tetap.....	45
3. Analisis statistik kadar lemak daging itik afkir dengan perlakuan pemasakan dengan tekanan tetap.....	47
4. Analisis statistik kadar kolagen daging itik afkir dengan perlakuan pemasakan dengan tekanan tetap.....	50
5. Analisis statistik kadar protein daging itik afkir dengan metode pemasakan dengan tekanan tetap	53