

DAFTAR ISI

| | Halaman |
|------------------------------------|---------|
| HALAMAN JUDUL | i |
| HALAMAN PERSETUJUAN | ii |
| HALAMAN PENGESAHAN..... | iii |
| HALAMAN DEDIKASI..... | iv |
| INTISARI | v |
| ABSTRACT | vi |
| DAFTAR ISI..... | vii |
| DAFTAR TABEL..... | ix |
| DAFTAR GAMBAR..... | x |
| DAFTAR LAMPIRAN | xi |
| PENDAHULUAN..... | 1 |
| Latar Belakang | 1 |
| Tujuan Penelitian | 2 |
| Manfaat Penelitian..... | 2 |
| TINJAUAN PUSTAKA | 3 |
| Ayam Broiler..... | 3 |
| Ayam Kampung..... | 4 |
| Ayam Kampung Super | 5 |
| Kualitas Fisik Daging..... | 6 |
| Kualitas Sensoris Daging | 9 |
| LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS | 15 |
| Landasan Teori | 15 |
| Hipotesis | 16 |
| MATERI DAN METODE | 17 |
| Waktu dan Tempat Penelitian | 17 |
| Materi | 17 |
| Metode | 17 |
| HASIL DAN PEMBAHASAN | 22 |

| | |
|--------------------------------|----|
| Kualitas Fisik Daging | 22 |
| Nilai pH daging | 22 |
| Daya ikat air daging | 24 |
| Susut masak daging | 26 |
| Keempukan daging | 28 |
| Kualitas Sensoris Daging | 29 |
| Warna daging | 32 |
| Rasa daging..... | 33 |
| Aroma daging | 34 |
| Tekstur daging | 35 |
| Keempukan daging | 35 |
| Daya terima daging..... | 36 |
| | |
| KESIMPULAN DAN SARAN | 38 |
| Kesimpulan | 38 |
| Saran | 38 |
| | |
| RINGKASAN | 39 |
| | |
| DAFTAR PUSTAKA..... | 41 |
| | |
| UCAPAN TERIMA KASIH..... | 45 |
| | |
| LAMPIRAN | 48 |

DAFTAR TABEL

| Tabel | Halaman |
|---|----------------|
| 1. Skor warna, rasa, tekstur, keempukan dan daya terima pada uji sensoris | 20 |
| 2. Rerata nilai pH, daya ikat air, susut masak, dan keempukan daging ayam..... | 22 |
| 3. Rerata skor kualitas sensoris daging ayam | 30 |

DAFTAR GAMBAR

| Gambar | Halaman |
|---|----------------|
| 1. Diagram jaring laba-laba kualitas sensoris daging ayam | 30 |

DAFTAR LAMPIRAN

| Lampiran | Halaman |
|---|---------|
| 1. Kuisisioner uji sensoris daging ayam | 47 |
| 2. Hasil uji statistik nilai pH daging ayam..... | 49 |
| 3. Hasil uji statistik daya ikat air daging ayam | 50 |
| 4. Hasil uji statistik susut masak daging ayam..... | 52 |
| 5. Hasil uji statistik keempukan daging ayam | 54 |
| 6. Hasil uji statistik warna daging ayam..... | 56 |
| 7. Hasil uji statistik rasa daging ayam..... | 58 |
| 8. Hasil uji statistik aroma daging ayam | 60 |
| 9. Hasil uji statistik tekstur daging ayam..... | 62 |
| 10. Hasil uji statistik keempukan daging ayam | 64 |
| 11. Hasil uji statistik daya terima daging ayam..... | 66 |
| 12. Standar deviasi kualitas sensoris daging ayam | 68 |
| 13. Komposisi kimia daging ayam..... | 69 |
| 14. Dokumentasi penelitian | 70 |