

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
Kelinci	5
Daging Kelinci	6
Dendeng	7
Bumbu-Bumbu	9
Pengeringan	12
Karakteristik Fisik	14
Karakteristik Kimia	16
Karakteristik Sensoris	22
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	29
Landasan Teori	29
Hipotesis	31
MATERI DAN METODE	32
Waktu dan Tempat Penelitian	32
Materi	32
Metode	33
HASIL DAN PEMBAHASAN	39
Kualitas Fisik Dendeng	39

Kualitas Kimia Dendeng	43
Kualitas Sensoris Dendeng	49
KESIMPULAN DAN SARAN	62
Kesimpulan	62
Saran	62
RINGKASAN	63
DAFTAR PUSTAKA	69
UCAPAN TERIMA KASIH	73
LAMPIRAN	75

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Komposisi kimia daging dari berbagai spesies ternak berdasarkan nilai per 100 gram	7
2. Syarat-syarat mutu dendeng sapi	17
3. Formulasi bahan <i>curing</i> dendeng untuk 1 kg daging kelinci	34
4. Skor warna, rasa, aroma, tekstur, keempukan dan daya terima pada uji sensoris dendeng giling daging kelinci	38
5. Rerata nilai pH, dan keempukan dendeng giling daging kelinci dengan metode pengeringan yang berbeda	39
6. Rerata kadar air, protein, abu dan lemak dendeng giling daging kelinci terhadap pengeringan yang berbeda	43
7. Rerata skor warna, rasa, aroma, tekstur, keempukan, dan daya terima dendeng giling daging kelinci terhadap pengeringan yang berbeda	49

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Daging kelinci	89
2. Penggilingan daging kelinci	89
3. Bumbu-bumbu pembuatan dendeng	89
4. Pembuatan dendeng giling daging kelinci	89
5. Pengerinan dendeng dengan sinar matahari	89
6. Pengerinan dendeng dengan oven	89
7. Uji pH dendeng	90
8. Uji keempukan dendeng dengan <i>Warner Bratzler</i>	90
9. Uji sensoris dendeng dengan panelis	90
10. Alat ekstraksi lemak	90
11. Oven <i>Muffle Furnace</i> untuk uji kadar abu	90
12. Oven untuk uji kadar air	91
13. Alat semimakro Kjeldahl	91
14. Destruksi uji protein	91
15. Destilasi uji protein	91
16. Alat titrasi uji protein	91

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Data hasil uji pH dendeng giling daging kelinci dengan metode pengeringan matahari	75
2. Data hasil uji pH dendeng giling daging kelinci dengan pengeringan oven	76
3. Data hasil uji keempukan dendeng giling daging kelinci dengan pengeringan matahari	77
4. Data hasil uji keempukan dendeng giling daging kelinci dengan pengeringan oven	78
5. Hasil pengujian statistik <i>Independent T-Test</i> terhadap keempukan, dan pH dendeng giling daging kelinci dengan metode pengeringan yang berbeda	79
6. Data hasil pengujian terhadap kadar air, protein, abu, dan lemak dendeng giling daging kelinci dengan metode pengeringan yang berbeda	80
7. Hasil pengujian statistik <i>Independent T-Test</i> terhadap kadar air, protein, abu, dan lemak dendeng giling daging kelinci dengan metode pengeringan yang berbeda	82
8. Kuisisioner uji sensoris dendeng giling daging kelinci dengan pengeringan yang berbeda	83
9. Data hasil skoring uji sensoris dendeng giling daging kelinci dengan metode pengeringan matahari	84
10. Hasil pengujian statistik <i>Kruskal Wallis</i> terhadap warna, rasa, aroma, tekstur, keempukan dan daya terima dendeng giling daging kelinci dengan pengeringan matahari	85
11. Data hasil skoring uji sensoris dendeng giling daging kelinci dengan metode pengeringan oven	86
12. Hasil pengujian statistik <i>Kruskal Wallis</i> terhadap warna, rasa, aroma, tekstur, keempukan dan daya terima dendeng giling daging kelinci dengan pengeringan oven	87
13. Hasil pengujian statistik <i>Kruskal Wallis</i> terhadap warna, rasa, aroma, tekstur, keempukan dan daya terima dendeng giling daging kelinci dengan pengeringan yang berbeda	88