

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	<b>i</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PERSEMBAHAN</b> .....	<b>iii</b>
<b>INTISARI</b> .....	<b>iv</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>v</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>vi</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>vii</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>ix</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>x</b>
<b>PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
Latar Belakang.....	1
Tujuan Penelitian.....	3
Manfaat Penelitian.....	3
<b>TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>5</b>
<i>Corned Chicken</i> .....	5
Kadar Lemak.....	12
Kualitas Fisik.....	14
Kualitas organoleptik.....	16
<b>LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS</b> .....	<b>19</b>
Landasan Teori.....	19
Hipotesis.....	21
<b>MATERI DAN METODE</b> .....	<b>22</b>
Waktu dan Tempat Penelitian.....	22
Materi.....	22
Metode.....	23
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN</b> .....	<b>28</b>
Kadar Lemak.....	28
Kualitas Fisik.....	29
Kualitas Organoleptik.....	33



<b>KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>36</b>
Kesimpulan.....	36
Saran.....	36
<b>RINGKASAN.....</b>	<b>37</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>41</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>44</b>
<b>UCAPAN TERIMA KASIH.....</b>	<b>61</b>



## DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Komposisi bahan penyusun <i>corned chicken</i> dan daging kornet.....	6
2. Komposisi kimia umbi kentang.....	10
3. Komposisi lemak daging ayam.....	14
4. Komposisi adonan mentah <i>corned chicken</i> dengan level <i>filler</i> kentang yang berbeda....	24
5. Rerata kadar lemak dan kadar air <i>Corned Chicken</i> dengan level <i>filler</i> kentang yang berbeda.....	28
6. Rerata pH, Daya Ikat Air (DIA) dan Susut Masak <i>Corned Chicken</i> dengan level <i>filler</i> kentang yang berbeda.....	30
7. Rerata skor rasa dan tekstur <i>corned chicken</i> dengan level <i>filler</i> kentang yang berbeda dengan level <i>filler</i> kentang yang berbeda.....	34



## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Analisis statistik kadar lemak <i>corned chicken</i> dengan level <i>filler</i> kentang yang berbeda.....	44
2. Analisis statistik kadar air <i>corned chicken</i> dengan level <i>filler</i> kentang yang berbeda.....	45
3. Analisis statistik pH <i>corned chicken</i> dengan level <i>filler</i> kentang yang berbeda.....	47
4. Analisis statistik Daya Ikat Air (DIA) <i>corned chicken</i> dengan level <i>filler</i> kentang yang berbeda.....	49
5. Analisis statistik susut masak <i>corned chicken</i> dengan level <i>filler</i> kentang yang berbeda.....	51
6. Kuisisioner panelis <i>corned chicken</i> dengan level <i>filler</i> kentang yang berbeda.....	53
7. Perhitungan statistik non parametrik rasa <i>corned chicken</i> dengan level <i>filler</i> kentang yang berbeda.....	55
8. Perhitungan statistik non parametrik tekstur <i>corned chicken</i> dengan level <i>filler</i> kentang yang berbeda.....	57
9. Perhitungan komposisi adonan mentah <i>corned chicken</i> .....	59