

DAFTAR ISI

	Halaman
PENGESAHAN	ii
PERSEMBAHAN	iii
INTISARI	iv
ABSTRACT	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
PENDAHULUAN	1
TINJAUAN PUSTAKA	5
Abort Ayam	5
Bahan Penyusun Abon	6
Pengaruh Pemanasan terhadap Mutu Abon	11
Proses Penggorengan dalam Pengolahan Abon	14
Nilai pH dan Kualitas Organoleptik Abon ...	16
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	22
Landasan Teori	22
Hipotesis	23
MATERI DAN METODE	24
Waktu dan Lokasi penelitian	24
Materi	24
Metode	25
HASIL DAN PEMBAHASAN	28
Kualitas pH Abon	28
Kualitas Organoleptik Abon	30
KESIMPULAN DAN SARAN	45
RINGKASAN	46
DAFTAR PUSTAKA	50
UCAPAN TERIMA KASIH	54
LAMPIRAN	56

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Rerata nilai pH abon ayam broiler pada perlakuan suhu dan lama penggorengan yang berbeda	28
2. Jumlah panelis yang memberi skor sama terhadap rasa abon ayam broiler	31
3. Hasil Analisis H-test terhadap skor rasa abon ayam broiler	33
4. Jumlah panelis yang memberi skor sama terhadap warna abon ayam broiler	35
5. Hasil Analisis H-test terhadap skor warna abon ayam broiler	36
6. Jumlah panelis yang memberi skor sama terhadap tekstur abon ayam broiler	39
7. Hasil Analisis H-test terhadap skor tekstur abon ayam broiler	39
8. Jumlah panelis yang memberi skor sama terhadap keempukan abon ayam broiler	42
9. Hasil Analisis H-test terhadap skor keempukan abon ayam broiler	42

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Data nilai pH abon ayam broiler pada perlakuan suhu dan lama penggorengan yang berbeda	56
2. Analisis variansi pH abon ayam broiler pada perlakuan suhu dan lama penggorengan yang berbeda	56
3. Hasil angket panelis terhadap rasa abon ayam broiler terhadap perlakuan waktu	57
4. Hasil angket panelis terhadap warna abon ayam broiler terhadap perlakuan waktu	58
5. Hasil angket panelis terhadap tekstur abon ayam broiler terhadap perlakuan waktu	59
6. Hasil angket panelis terhadap keempukan abon ayam broiler terhadap perlakuan waktu	60
7. Format uji organoleptik terhadap abon ayam broiler pada perlakuan suhu dan lama waktu penggorengan yang berbeda	61
8. Analisis H-test terhadap skor warna abon ayam broiler dengan perlakuan waktu	62