

## DAFTAR ISI

Halaman

PENGESAHAN.....	ii
MOTTO dan PERSEMBAHAN.....	iii
INTISARI.....	iv
ABSTRACT.....	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
PENDAHULUAN.....	1
TINJAUAN PUSTAKA.....	5
Pengertian Abon.....	5
Bahan-Bahan Penyusun Abon.....	7
Standar Mutu Abon.....	14
Cara Pembuatan Abon.....	15
Pemasakan.....	16
Pengaruh Penggorengan terhadap Mutu Bahan Pangan.....	20
Komposisi Kimia Daging.....	24
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.....	38
Kadar Air Abon Ayam Broiler.....	38
Kadar Protein Abon Ayam Broiler.....	40
Kadar Lemak Abon Ayam Broiler.....	44
Kadar Abu Abon Ayam Broiler.....	46
Komparasi Komposisi Kimia Abon Ayam dengan Abon Komersial.....	49



	Halaman
KESIMPULAN.....	51
RINGKASAN.....	52
DAFTAR PUSTAKA .....	56
UCAPAN TERIMA KASIH.....	62
LAMPIRAN.....	64

## DAFTAR TABEL

Halaman

Tabel 1. Syarat mutu kimia abon*) .....	14
Tabel 2. Rata-rata kadar air abon ayam broiler pada perlakuan suhu dan lama penggorengan yang berbeda (%) .....	38
Tabel 3. Rata-rata kadar protein abon ayam broiler pada perlakuan suhu dan lama penggorengan yang berbeda (%).....	41
Tabel 4. Rata-rata kadar lemak abon ayam broiler pada perlakuan suhu dan lama penggorengan yang berbeda (%).....	44
Tabel 5. Rata-rata kadar abu abon ayam broiler pada perlakuan suhu dan lama penggorengan yang berbeda (%).....	47
Tabel 6. Komparasi komposisi kimia abon ayam broiler hasil penelitian dengan abon ayam komersial.....	49

## DAFTAR GAMBAR

Halaman

Gambar 1. Skema pembuatan abon.....	15
-------------------------------------	----

## DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Data nilai kadar air abon ayam broiler pada perlakuan suhu dan lama penggorengan yang berbeda (%).....	64
Lampiran 2. Data nilai kadar protein abon ayam broiler pada perlakuan suhu dan lama penggorengan yang berbeda (%).....	64
Lampiran 3. Data nilai kadar lemak abon ayam broiler pada perlakuan suhu dan lama penggorengan yang berbeda (%).....	65
Lampiran 4. Data nilai kadar abu abon ayam broiler pada perlakuan suhu dan lama penggorengan yang berbeda (%).....	65
Lampiran 5. Analisis variansi kadar air abon ayam broiler pada perlakuan suhu dan lama penggorengan yang berbeda.....	66
Lampiran 6. Analisis variansi kadar protein abon ayam broiler pada perlakuan suhu dan lama penggorengan yang berbeda .....	66
Lampiran 7. Analisis variansi kadar lemak abon ayam broiler pada perlakuan suhu dan lama penggorengan yang berbeda .....	67
Lampiran 8. Analisis variansi kadar abu abon ayam broiler dengan perlakuan suhu dan lama waktu penggorengan yang berbeda .....	67
Lampiran 9. Uji DMRT untuk rerata kadar air abon ayam broiler yang berbeda .....	68
Lampiran 10. Uji DMRT untuk rerata kadar protein abon ayam broiler yang berbeda .....	69



Lampiran 11. Uji DMRT untuk rerata kadar lemak abon ayam broiler yang berbeda .....	70
Lampiran 12. Uji DMRT untuk rerata kadar abu abon ayam broiler yang berbeda .....	71