

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
INTISARI	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang.....	1
Tujuan.....	3
Manfaat.	4
TINJAUAN PUSTAKA	5
Daging Ayam Broiler.....	5
Proses Pembuatan, Komposisi Kimia, dan Kualitas Kebab.....	6
Angkak sebagai Bahan Tambahan.....	7
LANDASAN TEORI	13
Landasan Teori.....	13
Hipotesis.....	14
MATERI DAN METODE	15
Waktu dan Tempat Penelitian.....	15
Materi Penelitian.....	15
Metode Penelitian.....	16
Pembuatan Kebab Daging Ayam Broiler.....	16
<i>Total Plate Count</i> (TPC).....	17
Uji Kualitas Kimia.....	18
Uji Kualitas Sensoris.....	20
Analisis Data.....	21
HASIL DAN PEMBAHASAN	22
Total Bakteri.....	22
Kualitas Kimia Kebab.....	24
Kadar Air.....	24
Kadar Protein.....	26
Kadar Lemak.....	28

Kualitas Sensoris Kebab.....	30
Warna.....	30
Rasa.....	31
Aroma.....	33
Tekstur.....	35
Kekenyalan.....	36
Daya Terima.....	38
KESIMPULAN DAN SARAN.....	40
Kesimpulan.....	40
Saran.....	40
RINGKASAN.....	41
DAFTAR PUSTAKA.....	50
UCAPAN TERIMA KASIH.....	53
LAMPIRAN.....	55

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Formulasi kebab daging ayam broiler.....	17
2. Tabel skoring kualitas organoleptik.....	21
3. Total bakteri kebab daging ayam broiler dengan penambahan angkak (cfu/g).....	22
4. Kadar air kebab daging ayam broiler dengan penambahan angkak.....	24
5. Kadar protein kebab daging ayam broiler dengan Penambahan angkak.....	26
6. Kadar lemak kebab daging ayam broiler dengan penambahan angkak.....	28
7. Pengaruh penambahan angkak terhadap warna kebab daging ayam broiler.....	30
8. Pengaruh penambahan angkak terhadap rasa kebab daging ayam broiler.....	32
9. Pengaruh penambahan angkak terhadap aroma kebab daging ayam broiler.....	33
10. Pengaruh penambahan angkak terhadap tekstur kebab daging ayam broiler.....	35
11. Pengaruh penambahan angkak terhadap kekenyalan kebab daging ayam broiler.....	37
12. Pengaruh penambahan angkak terhadap daya terima kebab daging ayam broiler.....	38

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Data dan analisis statistik total bakteri hasil uji TPC (Total Plate Count) kebab daging ayam broiler.....	55
2. Data dan analisis statistik kadar air kebab daging ayam broiler.....	57
3. Data dan analisis statistik kadar protein kebab daging ayam broiler.....	58
4. Data dan analisis statistik kadar lemak kebab daging ayam broiler.....	60
5. Angket skoring uji sensoris kebab daging ayam broiler.....	61
6. Data dan analisis statistik warna kebab daging ayam broiler.....	63
7. Data dan analisis statistik rasa kebab daging ayam broiler.....	65
8. Data dan analisis statistik aroma kebab daging ayam broiler.....	67
9. Data dan analisis statistik tekstur kebab daging ayam broiler.....	69
10. Data dan analisis statistik kekenyalan kebab daging ayam broiler.....	71
11. Data dan analisis statistik daya terima kebab daging ayam broiler.....	73