

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iii
INTISARI	iv
ABSTRACT	v
DAFTAR LSI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	4
Manfaat Penelitian	5
TINJAUAN PUSTAKA	6
Ayam Broiler	6
Kerusakan dan Pengawetan Daging	7
Kualitas Fisik Daging	8
Sifat Organoleptik Daging	15
Pengemasan	20
Penyimpanan Dingin	22
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	25
Landasan Teori	25
Hipotesis	27
MATERI DAN METODE	28
Materi	28
Metode	29
Jalannya penelitian	29
Preparasi sampel	29
Pengujian kualitas fisik	30
Pengujian sifat organoleptik	32
Analisis data	33

BASIL DAN PEMBAHASAN	34
Kualitas Fisik	34
Nilai pH	34
Daya ikat air	36
Susut masak	38
Keempukan	41
Sifat Organoleptik	43
ffarna	43
Flavor	46
Cita rasa	49
KESIMPULAN DAN SARAN	52
Kesimpulan	52
Saran	52
RINGKASAN	53
DAFTAR PUSTAKA	55
LAMPIRAN	61
UCAPAN TERIMA KASIH	

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Data nilai pH daging dada broiler dengan perlakuan jenis pengemas dan lama simpan	61
2. Data nilai daya ikat air (%) daging dada broiler dengan perlakuan jenis pengemas dan lama simpan	61
3. Data nilai susut masak (%) daging dada broiler dengan perlakuan jenis pengemas dan lama simpan	62
4. Data nilai keempukan daging dada broiler dengan perlakuan jenis pengemas dan lama simpan (kg/cm^2)	62
5. Analisis variansi nilai pH daging dada broiler dengan perlakuan jenis pengemas dan lama simpan	63
6. Analisis variansi nilai daya ikat air daging dada broiler dengan perlakuan jenis pengemas dan lama simpan	63
7. Analisis variansi nilai susut masak daging dada broiler dengan perlakuan jenis pengemas dan lama simpan	63
8. Analisis variansi nilai keempukan daging dada broiler dengan perlakuan jenis pengemas dan lama simpan	63
9. Data skor panelis terhadap organoleptik daging dada broiler tanpa pengemas (TP) berdasarkan lama simpan	64
10. Data skor panelis terhadap organoleptik daging dada broiler dengan pengemas AF berdasarkan lama simpan	64
11. Data skor panelis terhadap organoleptik daging dada broiler dengan pengemas PP berdasarkan lama simpan	65

12. Data skor panelis terhadap organoleptik daging dada broiler dengan pengemas PE berdasarkan lama sirnpa	65
13. Analisis skor warna daging dada broiler tanpa pengemas (TP) berdasarkan lama sirnpa	66
14. Analisis skor warna daging dada broiler yang dikemas AF berdasarkan lama sirnpa	67
15. Analisis skor warna daging dada broiler yang dikemas PE berdasarkan lama sirnpa	68
16. Analisis skor warna daging dada broiler yang dikemas PP berdasarkan lama sirnpa	69
17. Analisis skor flavor daging dada broiler tanpa pengemas (TP) berdasarkan lama sirnpa	70
18. Analisis skor flavor daging dada broiler yang dikemas AF berdasarkan lama sirnpa	71
19. Analisis skor flavor daging dada broiler yang dikemas PE berdasarkan lama sirnpa	72
20. Analisis skor flavor daging dada broiler yang dikemas PP berdasarkan lama sirnpa	73
21. Analisis skor cita rasa daging dada broiler tanpa pengemas (TP) berdasarkan lama sirnpa	74
22. Analisis skor cita rasa daging dada broiler yang dikemas AF berdasarkan lama sirnpa	75
23. Analisis skor cita rasa daging dada broiler yang dikemas PE berdasarkan lama sirnpa	76
24. Analisis skor cita rasa daging dada broiler yang dikemas PP berdasarkan lama sirnpa	77
25. Kuisiuner uji sifat organoleptik	78

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Rerata pH daging dada broiler dengan perlakuan jenis pengemas dan lama simpan pada suhu refrigerasi	34
2. Rerata daya ikat air (%) daging dada broiler dengan perlakuan jenis pengemas dan lama simpan pada suhu refrigerasi	36
3. Rerata susut masak (%) daging dada broiler dengan perlakuan jenis pengemas dan lama simpan pada suhu refrigerasi	39
4. Rerata keempukan (kg/cm ²) daging dada broiler dengan perlakuan jenis pengemas dan lama simpan pada suhu refrigerasi	41
5. Nilai rangking skor warna daging dada broiler dengan perlakuan jenis pengemas dan lama simpan	44
6. Nilai rangking skor flavor daging dada broiler dengan perlakuan jenis pengemas dan lama simpan	47
7. Nilai rangking skor cita rasa daging dada broiler dengan perlakuan jenis pengemas dan lama simpan	49