

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	<b>i</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN</b> .....	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI</b> .....	<b>iv</b>
<b>HALAMAN PERSEMBAHAN</b> .....	<b>v</b>
<b>INTISARI</b> .....	<b>vi</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>vii</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>viii</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>x</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>xi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>xii</b>
<b>PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
Latar Belakang .....	1
Tujuan Penelitian.....	4
Manfaat Penelitian.....	4
<b>TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>5</b>
Proses Pembuatan Kebab.....	5
Daging Ayam Broiler.....	6
Bahan Pengisi .....	6
Bumbu-Bumbu.....	7
Bawang Putih sebagai Bahan Tambahan .....	10
Kualitas Fisik Kebab .....	11
Kualitas Sensoris Kebab .....	12
Mikrostruktur Kebab .....	15
<b>LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS</b> .....	<b>17</b>
Landasan Teori.....	17
Hipotesis.....	18
<b>MATERI DAN METODE</b> .....	<b>18</b>
Waktu dan Tempat Penelitian .....	19
Materi Penelitian.....	19
Metode Penelitian.....	20
Preparasi daging .....	20
Pembuatan kebab daging ayam broiler.....	20
Uji kualitas fisik.....	21
Uji kualitas sensoris .....	22
Uji mikrostruktur kebab .....	22

Analisis data.....	24
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>25</b>
Kualitas Fisik Kebab Daging Ayam Broiler .....	25
Kualitas Sensoris Kebab Daging Ayam Broiler.....	27
Rasa.....	28
Aroma .....	29
Kekenyalan .....	30
Tekstur .....	30
Daya terima.....	31
Kualitas Mikrostruktur Kebab Daging Ayam Broiler .....	33
<b>KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>36</b>
Kesimpulan.....	36
Saran.....	36
<b>RINGKASAN .....</b>	<b>37</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>40</b>
<b>UCAPAN TERIMA KASIH.....</b>	<b>44</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>46</b>