

## 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 BEBAS PLAGIASI .....</b>	<b>iv</b>
<b>INTISARI .....</b>	<b>v</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>i</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>x</b>
<b>PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
Latar Belakang.....	1
Tujuan Penelitian .....	3
Manfaat Penelitian .....	3
<b>TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>4</b>
Pengemasan Ayam Goreng .....	4
Plastik.....	6
Ayam Goreng.....	7
Lama Simpan.....	7
Kualitas Fisik Ayam Goreng .....	8
Nilai pH.....	9
Daya ikat air .....	9
Keempukan .....	9
Kualitas Sensoris Ayam Goreng .....	11
Warna.....	13
Rasa .....	13
Tekstur .....	14
Kekenyalan.....	14
Daya Terima .....	15

<b>LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS .....</b>	<b>16</b>
Landasan Teori.....	16
Hipotesis.....	17
<b>MATERI DAN METODE .....</b>	<b>18</b>
Materi Penelitian .....	18
Bahan penelitian.....	18
Peralatan yang digunakan.....	18
Metode Penelitian .....	18
Preparasi sampel.....	18
Uji kualitas sensori.....	19
Uji kualitas fisik .....	19
Analisis data .....	21
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>22</b>
Kualitas Fisik Ayam Goreng Kalasan.....	22
Nilai pH.....	22
Daya Ikat Air .....	24
Keempukan .....	26
Kualitas Sensoris Ayam Goreng Kalasan .....	29
Warna.....	30
Rasa .....	31
Tekstur .....	32
Daya Terima.....	33
<b>KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>34</b>
Kesimpulan .....	34
Saran.....	34
<b>RINGKASAN .....</b>	<b>35</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>41</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>44</b>

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel</b>	<b>Halaman</b>
1. Skor uji sensoris ayam goreng kalasan .....	20
2. Rata-rata hasil nilai pH ayam goreng Kalasan .....	23
3. Rata-rata hasil daya ikat air ayam goreng Kalasan.....	25
4. Rata-rata hasil keempukan ayam goreng Kalasan .....	27
5. Rata-rata skor pengamatan sensoris ayam goreng Kalasan dengan perlakuan pengemasan yang berbeda.....	30
6. Rata-rata skor pengamatan sensoris ayam goreng Kalasan dengan lama simpan yang berbeda pada suhu ruang.....	30

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Analisis Factorial Nilai pH .....	46
2. Analisis Factorial Nilai Daya Ikat Air .....	49
3. Analisis Factorial Nilai Keempukan.....	51
4. Analisis Sensoris Nilai Warna .....	54
5. Analisis Sensoris Nilai Rasa .....	56
6. Analisis Sensoris Nilai Tekstur.....	58
7. Analisis Sensoris Nilai Kekenyalan .....	60
8. Analisis Sensoris Nilai Daya Terima .....	62
9. Gambar Penelitian .....	64