

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN BEBAS PLAGIASI	iv
INTISARI	v
ABSTRACT	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang.....	1
Tujuan Penelitian	3
Manfaat Penelitian	3
TINJAUAN PUSTAKA	4
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.....	10
Kualitas Sensoris Ayam Goreng	11
Rasa	12
Tekstur.....	13
Kekenyalan	14
Daya terima.....	14
Landasan Teori	15
Hipotesis	16

MATERI DAN METODE	17
Materi Penelitian	17
Bahan penelitian	17
Peralatan yang digunakan	17
Metode Penelitian	17
Preparasi sampel	17
Uji Kualitas Sensori.....	18
Uji kualitas fisik	18
Analisis data.....	20
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	21
Kualitas Fisik Ayam Goreng Kalasan	21
Nilai pH	21
Daya ikat air	23
Keempukan.....	25
Kualitas Sensoris Ayam Goreng Kalasan	28
Warna	29
Rasa	30
Tekstur.....	31
Daya terima.....	32
KESIMPULAN DAN SARAN.....	33
Kesimpulan	33
Saran	33
RINGKASAN	34
DAFTAR PUSTAKA.....	40
UCAPAN TERIMA KASIH.....	43
LAMPIRAN	45