

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
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 Penelitian	2
Manfaat Penelitian	2
TINJAUAN PUSTAKA	3
Ayam Goreng Kalasan.....	3
Lama Pengovenan.....	4
Lama Simpan.....	6
Kualitas Fisik Daging	7
Nilai pH	8
Daya ikat air	9
Keempukan.....	10
Kualitas Sensoris Daging.....	11
Warna	11
Rasa	12
Tekstur	12
Kekenyalan	13
Daya terima.....	14
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	15
Landasan Teori.....	15
Hipotesis	17
MATERI DAN METODE	18
Pelaksanaan Penelitian	18
Materi.....	18

Alat.....	18
Bahan	18
Metode.....	19
Preparasi sampel.....	19
Uji kualitas fisik	19
Uji pH.....	19
Uji daya ikat air.....	19
Uji keempukan.....	20
Uji kualitas sensoris	21
Analisis data.....	21
PEMBAHASAN	22
Kualitas Fisik Daging Ayam Goreng Kalasan.....	22
Nilai pH	22
Nilai daya ikat air.....	24
Nilai keempukan	27
Kualitas Sensoris Daging Ayam Goreng Kalasan	31
Warna	31
Rasa	34
Tekstur.....	37
Kekenyalan	40
Daya terima.....	42
KESIMPULAN DAN SARAN.....	45
Kesimpulan	45
Saran	45
RINGKASAN	46
DAFTAR PUSTAKA.....	49
UCAPAN TERIMA KASIH.....	54
LAMPIRAN	57