

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	3
Manfaat Penelitian	3
TINJAUAN PUSTAKA	4
Ayam Goreng Kalasan.....	4
Suhu dan Lama Pengovenan	5
Lama Simpan	5
Kualitas Fisik	6
Nilai pH.....	6
Daya Ikat Air (DIA)	6
Keempukan	7
Kualitas Sensoris (Organoleptik)	8
Warna.....	8
Rasa.....	8
Tekstur	8
Daya terima	9
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	10
Landasan Teori.....	10
Hipotesis.....	11
MATERI DAN METODE	12
Pelaksanaan Penelitian	12
Materi.....	12

Alat	12
Bahan	12
Metode.....	13
Preparasi sampel	13
Uji kualitas fisik.....	13
Uji kualitas sensoris.....	15
Analisis data	15
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	17
Kualitas Fisik Daging Ayam Goreng Kalasan	17
Nilai pH.....	17
Nilai daya ikat air	18
Nilai Keempukan	20
Kualitas Sensoris Daging Ayam Goreng Kalasan.....	21
Warna.....	22
Rasa	23
Tekstur	24
Kekenyalan.....	25
Daya Terima.....	26
KESIMPULAN DAN SARAN.....	28
Kesimpulan.....	28
Saran	28
RINGKASAN	29
DAFTAR PUSTAKA.....	32
UCAPAN TERIMA KASIH.....	34
LAMPIRAN.....	37