

## DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL .....	i
HALAMAN PENGESAHAN PEMBIMBING .....	iii
HALAMAN PENGESAHAN PENGUJI .....	iv
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI .....	v
PRAKATA .....	vi
DAFTAR ISI .....	viii
DAFTAR TABEL .....	x
DAFTAR GAMBAR .....	xi
DAFTAR LAMPIRAN .....	xii
INTISARI .....	xiii
ABSTRACT .....	xiv
PENDAHULUAN .....	1
Latar Belakang .....	1
Tujuan Penelitian .....	2
Manfaat Penelitian .....	2
TINJAUAN PUSTAKA .....	3
Doner Kebab .....	3
Prosesing dan Penyajian Kebab .....	4
Daging Domba .....	4
Fitokimia Bawang Putih .....	5
Bawang Putih sebagai Anti Oksidan Lipid .....	6
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS .....	9
Landasan Teori .....	9
Hipotesis .....	10
MATERI DAN METODE .....	11
Waktu dan tempat penelitian .....	11
Materi .....	11
Metode .....	11
Preparasi bawang putih .....	11
Prosesing daging kebab .....	12
Pengujian karakteristik kimia .....	13
Pengujian aktivitas antioksidan metode DPPH (1,1-difenil-2-pikrilhidrazil) ..	13
Pengujian profil asam lemak .....	14

Pengujian pH.....	14
Pengujian <i>Texture profile analysis</i> (TPA).....	15
Pengujian Sensoris.....	15
Mikrostruktur kebab .....	15
Analisa data.....	16
HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	16
Penentuan karakteristik kimia.....	16
Kadar air.....	16
Protein .....	17
Lemak.....	18
Kolagen .....	19
Penentuan profil asam lemak .....	19
Penentuan aktivitas antioksidan metode DPPH.....	22
Penentuan karakteristik fisik.....	25
pH.....	25
<i>Hardness</i> .....	25
<i>Cohesiveness</i> .....	26
Pengujian sensoris .....	26
Warna.....	27
Tekstur .....	27
Aroma.....	28
Rasa .....	29
Keseluruhan .....	29
Mikrostruktur .....	29
Mikrostruktur kebab daging domba yang dimarinasi dengan bawang putih	29
Mikrostruktur kebab daging domba masak .....	32
KESIMPULAN DAN SARAN .....	34
Kesimpulan .....	34
Saran .....	34
RINGKASAN .....	35
SUMMARY .....	40
DAFTAR PUSTAKA.....	45
LAMPIRAN .....	51

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. Formulasi bahan adonan kebab daging domba (%) .....	12
Tabel 2. Kadar air kebab daging domba yang diberi perlakuan bawang putih....	17
Tabel 3. Kadar protein kebab daging domba yang diberi perlakuan bawang putih .....	17
Tabel 4. Kadar lemak kebab daging domba yang diberi perlakuan bawang putih .....	18
Tabel 5. Kadar kolagen kebab daging domba yang diberi perlakuan bawang putih .....	19
Tabel 6. Aktivitas antioksidan kebab daging domba yang diberi perlakuan bawang putih .....	22
Tabel 7. Profil asam lemak kebab daging domba yang diberi perlakuan bawang putih .....	24
Tabel 8. Nilai ph kebab daging domba yang didberi perlakuan penambahan bawang putih .....	25
Tabel 9. Hasil analisis TPA parameter hardness pada kebab daging domba yang diberi perlakuan bawang putih.....	25
Tabel 10. Hasil analisis TPA parameter cohesiveness pada kebab daging domba yang diberi perlakuan bawang putih.....	26
Tabel 11. Sensoris kebab daging domba.....	27

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Doner kebab .....	3
Gambar 2. Cag kebab .....	3
Gambar 3. Struktur stereokimia dari unsur bioaktif yang paling representatif dari allium sativum l . alliin, allicin, allyl sulfide, (e) -ajoene, (z) -ajoene dan 1,2 vinyldithiin (Martins <i>et al.</i> , 2016) .....	5
Gambar 4. Tahap reaksi autooksidasi lemak (Kusnandar, 2010) .....	7
Gambar 5. Reaksi oksidasi asam lemak tidak jenuh .....	8
Gambar 6. Mikrostruktur kebab daging domba yang dimarinasi .....	31
Gambar 7. Mikrostruktur kebab daging domba masak .....	33

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Analisis statistik kadar air kebab daging domba. ....	51
Lampiran 2. Analisis statistik kadar protein kebab daging domba. ....	52
Lampiran 3. Analisis statistik kadar lemak kebab daging domba.....	53
Lampiran 4. Analisis statistik kadar kolagen kebab daging domba.....	54
Lampiran 5. Analisis statistik kadar inhibisi aktivitas antioksidan kebab daging domba. ....	55
Lampiran 6. Analisis statistik ph kebab daging domba. ....	56
Lampiran 7. Analisis statistik uji sensoris kebab daging domba. ....	57