

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iv
HALAMAN PERNYATAAN	v
INTISARI	vi
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan.....	2
Manfaat.....	2
TINJAUAN PUSTAKA	3
Ceker ayam	3
<i>Ready-to-eat</i> ceker bacem presto	4
Marinasi	6
<i>Pressure cooker</i> (presto)	8
Lama penyimpanan	10
Kualitas ketengikan.....	11
Total bakteri.....	13
Kualitas sensoris	14
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	19
Landasan Teori.....	19
Hipotesis.....	20
MATERI DAN METODE	21
Materi.....	21
Metode.....	21
HASIL DAN PEMBAHASAN	29
Nilai <i>Thiobarbituric Acid</i> (TBA).....	29

Total Bakteri	32
Kualitas Sensoris	37
KESIMPULAN DAN SARAN.....	51
Kesimpulan.....	51
Saran	51
RINGKASAN	52
DAFTAR PUSTAKA.....	60
UCAPAN TERIMAKASIH.....	68
LAMPIRAN.....	71

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Kandungan nutrisi ceker ayam (per 100 g)	4
2. Formulasi Ceker bacem Presto.....	22
3. Kuesioner uji sensoris	28
4. Nilai TBA ceker bacem dalam kemasan retort dengan metode lama waktu pemasakan presto dan lama penyimpanan yang berbeda	29
5. Total bakteri ceker bacem presto dengan lama waktu pemasakan presto dan lama penyimpanan yang berbeda	33
6. Rerata skor warna ceker bacem presto	38
7. Rerata skor aroma ceker bacem presto	38
8. Rerata skor tekstur ceker bacem presto	39
9. Rerata skor rasa ceker bacem presto	39
10. Rerata skor daya terima ceker bacem presto	39
11. Rerata ranking kualitas sensoris ceker bacem presto.....	40
12. Petunjuk perhitungan TPC	111

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
Gambar 1. Diagram alur proses ketengikan	12
Gambar 2. Diagram alur penelitian	24
Gambar 3. Nilai TBA cekec bacem dalam kemasan retort dengan metode lama waktu pemasakan presto dan lama penyimpanan yang berbeda ...	30
Gambar 4. Total bakteri cekec bacem presto dengan lama waktu pemasakan presto dan lama penyimpanan yang berbeda (Log CFU/g) ..	34
Gambar 5. Mesin vaccum	112
Gambar 6. Autoclave	112
Gambar 7. Proses pembuatan cekec bacem presto.....	113
Gambar 8. Pengujian cekec bacem.....	114

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
Lampiran 1. Hasil analisis statistik nilai TBA.....	71
Lampiran 2. Hasil analisis statistic total bakteri	82
Lampiran 3. Hasil analisis statistic variabel warna.....	94
Lampiran 4. Hasil analisis statistic variabel aroma	97
Lampiran 5. Hasil analisis statistic variabel Tekstur	100
Lampiran 6. Hasil analisis statistic variabel rasa.....	103
Lampiran 7. Hasil analisis statistic variabel daya terima.....	106
Lampiran 8. Petunjuk menghitung koloni total mikroba pada cawan.....	109
Lampiran 9. Dokumentasi proses pembuatan, hasil dan uji kualitas ceker bacem.....	112
Lampiran 10. Angket skoring uji sensoris.....	115