

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	i
<b>HALAMAN PERSETUJUAN</b> .....	ii
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	iii
<b>HALAMAN PERNYATAAN</b> .....	iv
<b>HALAMAN PERSEMBAHAN</b> .....	v
<b>INTISARI</b> .....	vi
<b>ABSTRACT</b> .....	vii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	viii
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	x
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	xi
<b>BAB I. PENDAHULUAN</b> .....	1
Latar Belakang .....	1
Tujuan Penelitian .....	3
Manfaat Penelitian .....	3
<b>BAB II. TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	4
Daging Ayam .....	4
Produk Kornek .....	5
Kandungan Angkak .....	6
Penyimpanan <i>Refrigerator</i> .....	8
Mikrobia Daging .....	9
pH Produk Daging .....	10
Kualitas Sensoris .....	10
<b>BAB III. LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS</b> .....	13
Landasan Teori .....	13
Hipotesis .....	14
<b>BAB IV. MATERI DAN METODE</b> .....	15
Lokasi dan Waktu Penelitian .....	15
Materi .....	15
Metode .....	15
<b>BAB V. HASIL DAN PEMBAHASAN</b> .....	19
Total mikrobial .....	19
Nilai pH kornek .....	21
Kualitas sensoris .....	23
Warna .....	23
Rasa .....	25
Aroma .....	27
Tekstur .....	28
Daya terima .....	30
<b>BAB VI. KESIMPULAN DAN SARAN</b> .....	32
Kesimpulan .....	32



UNIVERSITAS  
GADJAH MADA

**PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG ANGKAK DAN LAMA PENYIMPANAN REFRIGERATOR  
TERHADAP TOTAL MIKROBIA, pH DAN  
KUALITAS SENSORIS KORNET DAGING AYAM**

EDI PRIYANTO, Ir. Rusman, M.P., Ph. D. ; Ir. Edi Suryanto, M. Sc., Ph. D.

Universitas Gadjah Mada, 2017 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

Saran.....	32
<b>RINGKASAN .....</b>	<b>33</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>39</b>
<b>UCAPAN TERIMAKASIH.....</b>	<b>42</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>44</b>

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel</b>	<b>Halaman</b>
1. Komposisi dan perlakuan kornet daging ayam.....	16
2. Nilai total mikrobial kornet daging ayam .....	19
3. Nilai pH kornet daging ayam.....	21
4. Skor warna kornet daging ayam .....	23
5. Skor rasa kornet daging ayam .....	25
6. Skor aroma kornet daging ayam .....	27
7. Skor tekstur kornet daging ayam .....	28
8. Skor daya terima kornet daging ayam .....	30

## DAFTAR LAMPIRAN

<b>Lampiran</b>	<b>Halaman</b>
1. Angket skoring uji sensoris .....	44
2. Analisis statistik total mikrobia kornet .....	46
3. Analisis statistik pH kornet .....	48
4. Analisis statistik warna kornet .....	50
5. Analisis statistik rasa kornet .....	52
6. Analisis statistik aroma kornet .....	54
7. Analisis statistik tekstur kornet .....	56
8. Analisis statistik daya terima .....	58