

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
HALAMAN JUDUL .....	i
HALAMAN PERSETUJUAN .....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
INTISARI.....	iv
ABSTRACT .....	v
HALAMAN PERSEMBAHAN .....	vi
DAFTAR ISI .....	vii
DAFTAR TABEL .....	ix
DAFTAR BAGAN.....	x
DAFTAR GAMBAR .....	xi
DAFTAR LAMPIRAN .....	xii
PENDAHULUAN.....	1
Latar Belakang .....	1
Tujuan Penelitian .....	3
Manfaat Penelitian .....	3
TINJAUAN PUSTAKA.....	4
Ayam Kampung.....	5
Cakar Ayam .....	7
Macam Kerupuk Rambak.....	8
Kerupuk Ceker Ayam Kampung.....	9
Proses Pembuatan Kerupuk Ceker Ayam.....	11
Kualitas Kerupuk Ceker Ayam .....	14
Larutan Kapur .....	16
Perendaman Larutan Kapur .....	17
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS .....	20
Landasan Teori .....	20
Hipotesis .....	21
MATERI DAN METODE .....	22
Waktu Dan Tempat Penelitian.....	22
Materi Penelitian .....	22
Metode Penelitian .....	23

HASIL DAN PEMBAHASAN .....	29
Kandungan Kimia Kerupuk Ceker Ayam .....	29
Kadar air .....	30
Kadar protein terlarut .....	32
Kadar lemak .....	33
Kadar abu .....	34
Organoleptik Kerupuk Ceker Ayam .....	35
Warna .....	36
Rasa .....	37
Aroma .....	39
Tekstur .....	40
KESIMPULAN DAN SARAN .....	42
Kesimpulan .....	42
Saran .....	42
RINGKASAN.....	43
DAFTAR PUSTAKA.....	46
UCAPAN TERIMA KASIH.....	52
LAMPIRAN .....	54

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel</b>	<b>Halaman</b>
1. Skor uji sensoris .....	27
2. Rerata kandungan kimia rambak ceker ayam kampung perendaman air kapur dengan level berbeda .....	29
3. Rerata organoleptik rambak ceker ayam kapung dengan level konsentrasi berbeda.....	36

## DAFTAR BAGAN

<b>Bagan</b>	<b>Halaman</b>
1. Pembuatan larutan kapur .....	23
2. Pembuatan kerupuk ceker ayam kampung .....	24

## DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Ceker ayam segar .....	52
2. Ceker ayam setelah dijemur.....	52
3. Proses penghalusan.....	52
4. Kerupuk yang sudah dihaluskan .....	52
5. Uji kimia kerupuk ceker ayam .....	52

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Bahan penelitian.....	52
2. Gambar organoleptik warna keruk .....	53
3. Hasil uji statistik organoleptik .....	54
4. Hasil uji statistik kimia .....	56
5. Kurva standar uji protein terlarut .....	58
6. Kuesioner uji organoleptik .....	59