

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
LEMBAR PERNYATAAN.....	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
INTISARI	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
PENDAHULUAN	1
Latar belakang	1
Tujuan penelitian	4
Manfaat penelitian	4
TINJAUAN PUSTAKA	4
Dendeng	4
Daging Ayam broiler	5
Daging Ayam Petelur Afkir	5
Pengeringan	6
Karakteristik Fisik Dendeng	7
Karakteristik Kimia Dendeng	8
Karakteristik Sensoris Dendeng	10
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	13
Landasan Teori	13
Hipotesis	14
MATERI DAN METODE	15
Waktu dan Tempat Penelitian	15
Materi Penelitian.....	15
Metode Penelitian.....	16

HASIL DAN PEMBAHASAN	21
Kualitas Fisik Dendeng	21
Komposisi Kimia Dendeng	26
Kualitas Sensoris Dendeng	32
KESIMPULAN DAN SARAN	44
Kesimpulan	44
Saran	44
RINGKASAN	45
DAFTAR PUSTAKA	51
UCAPAN TERIMAKASIH	55
LAMPIRAN	57