

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iv
INTISARI	v
ABSTRACT	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan	3
Manfaat	3
TINJAUAN PUSTAKA	4
Itik di Indonesia	4
Daging Itik	5
Pengertian Sate	7
Buah Nanas	8
Kerja Enzim Protease dalam Mengempukkan Daging	9
Waktu Pemanggangan	9
Parameter Penilaian Kualitas Fisik Daging Olahan	10
Parameter Penilaian Kualitas Sensoris Daging Olahan	12
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	15
Landasan Teori	15
Hipotesis	16
MATERI DAN METODE	17
Waktu dan Lokasi Penelitian	17
Materi	17
Metode	17
HASIL DAN PEMBAHASAN	23

Penilaian kualitas fisik sate daging itik	23
Penilaian kualitas sensoris sate daging itik	37
KESIMPULAN DAN SARAN	45
Kesimpulan.....	45
Saran.....	45
DAFTAR PUSTAKA.....	46
RINGKASAN	51
UCAPAN TERIMA KASIH.....	54
LAMPIRAN	56

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Kandungan Bromelin Dalam Tanaman Nanas (Persen).....	8
2. Skor warna, bau, rasa, tekstur, keempukan dan daya terima pada uji sensoris.....	22
3. Nilai Keempukan Sate Daging Itik dengan Penambahan Ekstrak Buah Nanas dan Waktu Pemanggangan (Newton)	23
4. Nilai Susut Masak Sate Daging Itik dengan Penambahan Ekstrak Buah Nanas dan Waktu Pemanggangan (%)	27
5. Nilai pH Sate Daging Itik dengan Penambahan Ekstrak Buah Nanas dan Waktu Pemanggangan.....	30
6. Nilai DIA Sate Daging Itik dengan Penambahan Ekstrak Buah Nanas dan Waktu Pemanggangan (%)	33

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Perendaman sate daging itik dengan ekstrak nanas pada level yang berbeda	56
2. Penilaian parameter kualitas fisik sate daging itik	57
3. Penilaian parameter kualitas sensoris sate daging itik	58
4. Data nilai keempukan sate daging itik dengan penambahan ekstrak buah nanas pada level dan waktu pemanggangan yang berbeda	59
5. Data nilai susut masak sate daging itik (persen) dengan penambahan ekstrak buah nanas pada level dan waktu pemanggangan yang berbeda.....	60
6. Data nilai pH sate daging itik dengan penambahan ekstrak buah nanas pada level dan waktu pemanggangan yang berbeda	61
7. Data Nilai DIA Sate Daging Itik (Persen) dengan Penambahan Ekstrak Buah Nanas pada Level dan Waktu Pemanggangan yang Berbeda Alur Penerimaan Barang.....	62
8. Data Skoring Hasil Uji Sensoris Sate Daging Itik dengan Penambahan Ekstrak Buah Nanas pada Level dan Waktu Pemanggangan yang Berbeda.....	63
9. Hasil analisis statistik kualitas fisik sate daging itik	70
10. Hasil analisis statistik kualitas sensoris sate daging itik.....	75