

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 Penelitian	3
Manfaat Penelitian	3
TINJAUAN PUSTAKA	4
Daging Ayam Broiler	4
Kualitas Kimia Daging	4
Kadar air	4
Kadar protein	5
Kadar lemak	5
Kualitas Fisik Daging	5
Nilai pH daging	6
Daya ikat air daging	6
Susut masak daging	6
Keempukan daging	7
Kualitas Sensoris Daging	8
Warna	8
Rasa	8
Keempukan	9
Daya terima	9
Pengemasan Daging	9

Plastik	10
Kemasan Fleksibel	11
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	12
Landasan Teori.....	12
Hipotesis.....	12
MATERI DAN METODE	13
Materi penelitian	13
Metode penelitian	13
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	18
Kualitas Kimia Daging Ayam Broiler	18
Kadar air.....	18
Kadar protein.....	19
Kadar lemak	20
Kualitas Fisik Daging Ayam Broiler.....	21
Nilai pH.....	21
Daya ikat air	22
Susut masak.....	24
Keempukan	25
Kualitas Sensoris Daging Ayam Broiler	26
Warna	28
Rasa	28
Aroma.....	29
Tekstur.....	29
Daya Terima	30
KESIMPULAN DAN SARAN.....	31
Kesimpulan.....	31
Saran.....	31
RINGKASAN	32
DAFTAR PUSTAKA.....	35
LAMPIRAN	38

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Skor warna, rasa, aroma, tekstur, keempukan, dan daya terima pada uji sensoris	17
2. Rata-rata hasil uji kadar air daging ayam broiler (%)	18
3. Rata-rata hasil uji kadar Protein daging ayam broiler(%)	19
4. Rata-rata hasil uji kadar lemak daging ayam broiler (%).....	20
5. Rata-rata hasil nilai pH daging ayam broiler.....	21
6. Rata-rata hasil uji daya ikat air daging ayam broiler (%)	22
7. Rata-rata hasil susut masak daging ayam broiler (%).....	24
8. Rata-rata hasil uji keempukan daging ayam broiler (%).....	25
9. Rata-rata hasil uji kualitas sensoris daging ayam broiler pengemasan <i>sealed</i>	27
10. Rata-rata hasil uji kualitas sensoris daging ayam broiler pengemasan <i>non sealed</i>	27

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Angket indentitas panelis uji sensoris.....	38
2. Analisis statistik uji kadar air	40
3. Analisis statistik uji kadar protein	42
4. Analisis statistik uji kadar lemak	44
5. Analisis statistik uji pH	46
6. Analisis daya ikat air	48
7. Analisis susut masak	51
8. Analisis keempukan.....	52
9. Analisis sensoris	54