

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
INTISARI	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	4
Manfaat Penelitian	4
TINJAUAN PUSTAKA	5
Kornet Daging	5
Komposisi Daging Ayam Kampung Super.....	6
Bumbu-Bumbu Kornet.....	8
Bahan Pengisi (<i>Filler</i>)	9
Tepung Sukun	9
Kualitas Kimia Kornet.....	12
Kadar air	12
Kadar protein	13
Kadar lemak	14
Kualitas Fisik Kornet	14
pH.....	14
Daya ikat air (DIA)	15
Keempukan	16
Kualitas Sensoris Kornet.....	18
Warna.....	18
Rasa	19

Aroma	20
Tekstur	20
Daya terima	21
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	23
Landasan Teori	23
Hipotesis.....	24
MATERI DAN METODE	25
Waktu dan Tempat Penelitian	25
Materi	25
Metode	26
HASIL DAN PEMBAHASAN	33
Kualitas Kimia Kernet.....	33
Kadar air	33
Kadar protein	34
Kadar lemak	35
Kualitas Fisik Kernet	37
Nilai pH.....	37
Daya ikat air (DIA)	39
Keempukan	41
Kualitas Sensoris Kernet.....	43
Warna.....	43
Rasa	45
Aroma.....	46
Tekstur	47
Daya terima	48
KESIMPULAN DAN SARAN	50
Kesimpulan	50
Saran.....	50
RINGKASAN	51
DAFTAR PUSTAKA.....	54
UCAPAN TERIMA KASIH.....	58
LAMPIRAN	60

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Komposisi kimia aneka tepung umbi-umbian dan buah-buahan	11
2. Komposisi perlakuan pembuatan kornet daging ayam kampung super.....	28
3. Skor warna, rasa, aroma, tekstur, kekenyalan dan daya terima pada uji sensoris.....	32
4. Kualitas kimia kornet ayam kampung super dengan persentase <i>filler</i> tepung sukun yang berbeda	33
5. Kualitas fisik kornet ayam kampung super dengan persentase <i>filler</i> tepung sukun yang berbeda	37
6. Kualitas sensoris kornet ayam kampung super dengan persentase <i>filler</i> tepung sukun yang berbeda	43

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Angket uji sensoris kornet ayam kampung super dengan persentase <i>filler</i> tepung sukun yang berbeda.....	60
2. Perhitungan formula kornet ayam kampung super	62
3. Formulasi kornet ayam kampung super dengan persentase <i>filler</i> tepung sukun	63
4. Alur proses pembuatan kornet ayam kampung super	64
5. Analisis statistik nilai kadar air kornet ayam kampung super dengan persentase penggunaan tepung sukun yang berbeda	71
6. Analisis statistik nilai kadar protein kornet ayam kampung super dengan persentase penggunaan tepung sukun yang berbeda	73
7. Analisis statistik nilai kadar lemak kornet ayam kampung super dengan persentase penggunaan tepung sukun yang berbeda	75
8. Analisis statistik nilai pH kornet ayam kampung super dengan persentase penggunaan tepung sukun yang berbeda	65
9. Analisis statistik nilai daya ikat air (DIA) kornet ayam kampung super dengan persentase penggunaan tepung sukun yang berbeda	67
10. Analisis statistik nilai keempukan kornet ayam kampung super dengan persentase penggunaan tepung sukun yang berbeda	69
11. Analisis statistik warna kornet ayam kampung super dengan persentase penggunaan tepung sukun yang berbeda.....	77
12. Analisis statistik rasa kornet ayam kampung super dengan persentase penggunaan tepung sukun yang berbeda.....	79

13. Analisis statistik rasa kornet ayam kampung super dengan persentase penggunaan tepung sukun yang berbeda.....	81
14. Analisis statistik tekstur kornet ayam kampung super dengan persentase penggunaan tepung sukun yang berbeda.....	83
15. Analisis statistik daya terima kornet ayam kampung super dengan persentase penggunaan tepung sukun yang berbeda	85