

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	<b>i</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN</b> .....	<b>ii</b>
<b>PENGESAHAN</b> .....	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PERSEMBAHAN</b> .....	<b>iv</b>
<b>INTISARI</b> .....	<b>v</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>vi</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>vii</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>ix</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>x</b>
<b>PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
Latar Belakang .....	1
Tujuan Penelitian .....	2
Manfaat Penelitian .....	3
<b>TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>4</b>
Daging.....	4
Bumbu-Bumbu .....	4
Pemasakan .....	6
Bumbu Kuning.....	7
Perebusan.....	8
Kualitas Kimia Daging .....	10
Kadar air .....	10
Kadar protein .....	10
Kadar lemak .....	10
Kualitas Fisik Daging.....	11
Daya ikat air (DIA) .....	11
pH (derajat keasaman) .....	11
Keempukan .....	11
Susut masak.....	13
Kualitas Sensoris Daging .....	14
Warna.....	14
Rasa .....	15
Aroma.....	15
Tekstur .....	15

Kekenyalan.....	16
Daya terima .....	16
<b>LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS .....</b>	<b>18</b>
Landasan Teori .....	18
Hipotesis.....	20
<b>MATERI DAN METODE .....</b>	<b>21</b>
Waktu dan Tempat Penelitian .....	21
Materi Penelitian.....	21
Metode Penelitian.....	22
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>27</b>
Kualitas Kimia Daging .....	27
Kadar air .....	27
Kadar protein .....	28
Kadar lemak .....	30
Kualitas Fisik Daging.....	31
Daya ikat air (DIA) .....	31
Derajat keasaman (pH) .....	35
Keempukan .....	36
Kualitas Sensoris Daging .....	40
Warna.....	41
Rasa .....	41
Aroma.....	42
Tekstur .....	43
Kekenyalan.....	44
Daya terima .....	45
<b>KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>47</b>
Kesimpulan .....	47
Saran.....	47
<b>RINGKASAN .....</b>	<b>48</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>50</b>
<b>UCAPAN TERIMA KASIH.....</b>	<b>53</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>56</b>

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel</b>	<b>Halaman</b>
1. Sekor warna, rasa, aroma, tekstur, kekenyalan dan daya terima.....	27
2. Rerata hasil uji daya ikat air.....	28
3. Rerata Hasil uji pH.....	31
4. Rerata hasil uji keempukan ( $\text{Kg/cm}^2$ ).....	33
5. Rerata hasil kadar air sampel yang diuji.....	35
6. Rerata hasil kadar protein sampel yang diuji.....	36
7. Rerata hasil pengujian kadar lemak .....	38
8. Rerata hasil skor yang diberikan panelis terhadap kualitas sensoris dengan perlakuan level bumbu dan lama perebusan yang berbeda.....	40

## DAFTAR LAMPIRAN

<b>Lampiran</b>	<b>Halaman</b>
1. Analisis statistik Daya ikat air.. .....	54
2. Analisis statistik pH.....	56
3. Analisis statistik Keempukan .....	58
4. Analisis statistik Kadar air.....	60
5. Analisis statistik Kadar protein.....	62
6. Analisis statistik Kadar lemak .....	64
7. Analisis statistik non parametrik sensoris daging dengan level bumbu kuning yang berbeda.....	66
8. Analisis statistik non parametrik sensoris daging dengan lama perebusan yang berbeda.....	68
9. Analisis statistik warna, rasa, aroma, tekstur, kekenyalan, dayaterima daging ayam broiler siap masak dengan lama perebusan dan level bumbu kuning.....	70