

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iiv
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	5
Kornet Daging	5
Faktor Yang Mempengaruhi Kualitas Kornet Kalkun	6
Kualitas Kimia Kornet	13
Kualitas Fisik Kornet	17
Kualitas Sensoris Kornet	20
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	23
Landasan Teori	23
Hipotesis	24
MATERI DAN METODE	25
Lokasi dan Waktu Penelitian	25
Materi Penelitian	25
Bahan penelitian	25
Peralatan yang digunakan	25
Metode Penelitian	26
Pembuatan tepung ubi jalar dan kentang	26
Pembuatan kornet daging kalkun	26
Uji kualitas kimia	27
Uji kualitas fisik	29
Analisis data	30

HASIL DAN PEMBAHASAN	31
Kualitas Kimia Kornet Daging Kalkun	31
Kadar Air	31
Kadar Protein	32
Kadar Lemak	33
Kualitas Fisik Kornet Kalkun	34
Nilai pH	34
Keempukan	35
Kualitas Sensoris Kornet Kalkun	37
Rasa	37
Warna	38
Tekstur	38
Daya terima	39
KESIMPULAN DAN SARAN	42
Kesimpulan	41
Saran	41
RINGKASAN	42
DAFTAR PUSTAKA	45
LAMPIRAN	48