

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	v
INTISARI.....	iv
ABSTRACT	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
BAB I	
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Batasan Masalah.....	3
1.4 Tujuan Kerja Praktek	4
1.5 Manfaat	4
BAB II	
TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Daging Ayam	5
2.2 Naget	7
2.3 Pengendalian Mutu.....	7
BAB III	
METODOLOGI	13
3.1 Tempat dan Waktu Pelaksanaan Kerja Praktik	13
3.2 Ruang Lingkup Kajian	13
3.3 Jadwal Pelaksanaan	15
3.4 Tahapan Pelaksanaan	16

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN.....	17
4.1 Deskripsi Kecacatan Naget Stik.....	17
4.2 Analisa Tingkat Kecacatan pada Stik Okey.....	20
4.3 Faktor Penyebab Kecacatan Naget.....	29
4.4 Identifikasi Langkah Perbaikan Proses.....	32

BAB V

PENUTUP.....	33
5.1 Kesimpulan.....	33
5.2 Saran.....	34
DAFTAR PUSTAKA.....	35