



Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI.....	ii
DAFTAR TABEL.....	iii
DAFTAR GAMBAR	iv
I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Tujuan Penelitian.....	2
1.3. Manfaat Penelitian.....	2
1.4. Hipotesis Penelitian	2
II. TINJAUAN PUSTAKA	3
2.1. Daging Ayam Petelur Afkir.....	3
2.2. Buah Nanas.....	4
2.3. Kualitas Fisik Daging	5
2.4. Keempukan Daging	6
2.5. Organoleptik	7
2.5.1. Warna.....	9
2.5.2. Tekstur	9
2.5.3. Aroma	10
III. MATERI DAN METODE.....	12
3.1. Waktu dan Tempat Penelitian.....	11
3.2. Bahan dan Alat Penelitian	11
3.3. Metode Penelitian	11
3.4. Prosedur Kerja	13
3.5. Peubah yang Diamati.....	14
3.5.1. Analisis pH Daging	14
3.5.2. Susut Masak.....	14
3.5.3. Uji Organoleptik.....	14
3.6. Analisis Data.....	15
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	19
4.1. Derajat Keasaman (pH) Daging Ayam Petelur Afkir	17
4.2. Susut Masak Daging Ayam Petelur Afkir	19
4.3. Uji Hedonik Warna Daging Ayam Petelur Afkir	20
4.4. Uji Hedonik Aroma Daging Ayam Petelur.....	22
4.5. Uji Hedonik Tekstur Daging Ayam Petelur Afkir.....	24
V. PENUTUP	26
5.1. Kesimpulan.....	26
5.2. Saran.....	26