

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
SURAT KETERANGAN	iv
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
INTISARI	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian.....	4
Manfaat Penelitian.....	4
TINJAUAN PUSTAKA	5
Fermentasi Pakan	5
Bakteri Asam Laktat	7
Ayam Broiler.....	8
Kualitas Kimia Daging	9
Kadar Air	9
Kadar Abu	10
Protein Kasar	11
Lemak Kasar.....	11
Kolesterol Daging.....	12
Kualitas Fisik Daging Ayam	13
PH daging	13
Daya ikat air	14
Keempukan daging	15
Susut masak	15
Uji warna daging	16
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	17

Landasan Teori.....	17
Hipotesis.....	18
MATERI DAN METODE	19
Tempat dan lama waktu penelitian	19
Materi	19
Metode	20
Persiapan Inokulum Bakteri Asam Laktat.....	20
Tahap penyusunan dan fermentasi pakan	21
Fermentasi Pakan	23
Uji in vivo pada ayam broiler	24
Uji Kualitas Fisik Daging	24
Uji Kualitas Kimia Daging	27
Analisis Data	31
HASIL DAN PEMBAHASAN	32
Kimia Daging	32
Kadar Air	32
Kadar Abu	33
Protein Kasar	34
Lemak Kasar.....	35
Kolesterol Daging	36
Kualitas Fisik	37
pH	37
Daya Ikat Air	39
Keempukan.....	40
Susut Masak	41
Uji Warna Daging	42
KESIMPULAN DAN SARAN	44
Kesimpulan.....	44
Saran.....	44
RINGKASAN	45
DAFTAR PUSTAKA.....	48
LAMPIRAN	55
UCAPAN TERIMAKASIH.....	64