

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
SURAT KETERANGAN	iv
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI.....	v
INTISARI	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	3
Manfaat Penelitian	4
TINJAUAN PUSTAKA	5
Daging Ayam	5
Preservasi Daging	7
Daun Jambu Biji	8
Penyimpanan Daging	10
Kualitas Fisik Daging Ayam	11
Nilai pH.....	11
Daya Ikat Air.....	12
Susut Masak.....	13
Keempukan	14
Kualitas Mikrobiologi.....	14
<i>Total Plate Count</i> Bakteri.....	14
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	16
Landasan Teori.....	16

Hipotesis.....	18
MATERI DAN METODE	19
Waktu dan Tempat Penelitian.....	19
Materi.....	19
Alat	19
Bahan	20
Metode.....	20
Pembuatan Larutan Daun Jambu Biji	20
Persiapan Sampel Penelitian	20
Pengujian Kualitas Fisik Daging Ayam	21
Pengujian Mikrobiologi Daging Ayam	23
Analisis Data.....	24
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	25
Kualitas Fisik Daging Ayam Broiler.....	25
Nilai pH.....	25
Daya Ikat Air	28
Uji Susut Masak	30
Uji Keempukan	33
Kualitas Mikrobiologi Daging Ayam Broiler	36
<i>Total Plate Count</i> Bakteri.....	36
KESIMPULAN DAN SARAN.....	42
Kesimpulan.....	42
Saran	42
RINGKASAN	43
DAFTAR PUSTAKA.....	46
UCAPAN TERIMA KASIH.....	50
LAMPIRAN	52