

DAFTAR ISI

	Halaman.
PRAKATA	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
INTISARI	viii
ABSTRACT	ix
I. PENDAHULUAN	1
II. TINJAUAN PUSTAKA	5
A. Komposisi kimia dan pH daging	5
B. Pengaruh stres terhadap metabolisme glikogen	12
C. Stres pada ternak dan pengaruhnya terhadap kualitas daging	16
D. Perumusan hipotesa	20
III. METODE DAN BAHAN PENELITIAN	23
IV. HASIL DAN ANALISA HASIL	32
V. PEMBAHASAN	44
VI. KESIMPULAN DAN SARAN	49
VII. RINGKASAN	53
DAFTAR PUSTAKA	57
LAMPIRAN	60

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Komposisi kimia otot L. Dorsi hewan dewasa	6
2. Lemak intramuskular dan besarnya angka Yod (I.N.) pada otot sapi	7
3. Perbandingan komposisi kimia otot L. Dorsi pada anak sapi dan sapi muda jantan	8
4. Hasil uji coba penentuan kadar glikogen, dan pH daging ayam broiler dengan 4 macam perlakuan	25
5. Hasil uji coba penentuan kadar glikogen, kadar asam laktat dan pH daging ayam broiler yang diberi "stres" selama 1 jam dan daging ayam kontrol	25
6. Hasil uji coba penentuan kadar glikogen, kadar asam laktat dan pH daging ayam broiler yang diistirahatkan selama 12 jam setelah diberi "stres" dan daging ayam kontrol	26
7. Angka rata-rata kadar glikogen daging ayam broiler dan simpangan bakunya dari tiga kelompok perlakuan, yang diperiksa pada 0 jam dan 4 jam setelah pemotongan (angka rata-rata ± 1 SD)	32
8. Angka rata-rata kadar asam laktat daging ayam broiler dan simpangan bakunya dari tiga kelompok perlakuan, yang diperiksa pada 0 jam dan 4 jam setelah pemotongan (angka rata-rata ± 1 SD)	34
9. Angka rata-rata pH daging ayam broiler dan simpangan bakunya dari tiga kelompok perlakuan, yang diperiksa pada 0 jam setelah pemotongan (angka rata-rata ± 1 SD)	36

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Kontrol phosphorilase pada otot	13
2. Kontrol glikogen sintetase pada otot	14
3. Siklus Cori	15
4. Hubungan antara kadar asam laktat pada 4 jam setelah pemotongan dengan kadar glikogen pada 0 jam setelah pemotongan untuk daging ayam broiler kelompok I, II dan III	39
5. Hubungan antara kadar asam laktat pada 4 jam setelah pemotongan dengan kadar asam laktat pada 0 jam setelah pemotong an untuk daging ayam broiler kelompok I, II dan III	40
6. Hubungan antara kadar asam laktat pada 4 jam setelah pemotongan dengan pH pada 4 jam setelah pemotongan untuk daging ayam broiler kelompok I, II dan III	42
7. Hubungan antara kadar asam laktat pada 0 jam setelah pemotongan dengan pH pada 0 jam setelah pemotongan untuk daging ayam broiler kelompok I, II dan III	43