

DAFTAR ISI

| | Halaman |
|--|-------------|
| HALAMAN JUDUL | i |
| HALAMAN PERSETUJUAN | ii |
| HALAMAN PENGESAHAN | iii |
| HALAMAN SURAT KETERANGAN | iv |
| HALAMAN PERNYATAAN | v |
| HALAMAN PERSEMBAHAN | vi |
| INTISARI | vii |
| ABSTRACT | viii |
| DAFTAR ISI | ix |
| DAFTAR TABEL | xi |
| DAFTAR LAMPIRAN | xii |
| PENDAHULUAN | 1 |
| Latar Belakang | 1 |
| Tujuan..... | 4 |
| Manfaat..... | 5 |
| TINJAUAN PUSTAKA | 6 |
| Daging Ayam | 6 |
| Yakult..... | 7 |
| Bakteri Asam Laktat..... | 8 |
| <i>Lactobacillus casei</i> | 10 |
| Kemasan <i>Retort Pouch</i> | 12 |
| Penyimpanan Suhu <i>Refrigerator</i> | 13 |
| Total Bakteri Asam Laktat | 14 |
| Kadar Asam Laktat | 15 |
| Nilai pH | 15 |
| LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS | 17 |
| Landasan Teori | 17 |
| Hipotesis..... | 19 |
| MATERI DAN METODE | 20 |
| Waktu dan Lokasi Penelitian..... | 20 |
| Materi Penelitian..... | 20 |
| Alat | 20 |
| Bahan | 21 |
| Metode Penelitian | 21 |
| Persiapan Yakult..... | 21 |
| Penambahan Yakult pada Daging Ayam dan Penyimpanan | 21 |
| Pengujian Total Bakteri Asam Laktat | 22 |

| | |
|-----------------------------------|-----------|
| Pengujian Kadar Asam Laktat | 23 |
| Pengujian pH..... | 23 |
| Analisis Data..... | 24 |
| HASIL DAN PEMBAHASAN..... | 25 |
| Total Bakteri Asam Laktat | 25 |
| Kadar Asam Laktat | 29 |
| Nilai pH..... | 33 |
| KESIMPULAN DAN SARAN..... | 38 |
| Kesimpulan..... | 38 |
| Saran | 38 |
| RINGKASAN | 40 |
| DAFTAR PUSTAKA | 43 |
| UCAPAN TERIMA KASIH | 49 |
| LAMPIRAN | 52 |