

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN SURAT KETERANGAN	iv
HALAMAN PERNYATAAN	v
INTISARI	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	4
Manfaat Penelitian	4
TINJAUAN PUSTAKA	6
Daging Ayam Broiler	6
Yakult.....	7
Bakteri Asam Laktat.....	7
<i>Lactobacillus casei</i> strain Shirota	8
Kualitas Fisik Daging Ayam	10
Total Mikroba Daging Ayam	12
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	14
Landasan Teori	14
Hipotesis.....	15
MATERI DAN METODE	16
Waktu dan Lokasi Penelitian.....	16
Materi Penelitian	16
Metode Penelitian	17
HASIL DAN PEMBAHASAN	22
Total Mikroba Daging Ayam Broiler	22
Kualitas Fisik Daging Ayam Broiler	29
KESIMPULAN DAN SARAN	51
Kesimpulan	51
Saran	51

RINGKASAN	53
DAFTAR PUSTAKA	57
UCAPAN TERIMA KASIH	66
LAMPIRAN	69