

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN PERSETUJUAN	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	v
PRAKATA.....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
ARTI SINGKAT DAN LAMBANG	xv
INTISARI	xvi
ABSTRACT	xvii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang.....	1
Tujuan Penelitian	3
Manfaat Penelitian	3
TINJAUAN PUSTAKA	4
Karakterisasi Domba Ekor Tipis	4
Komposisi Kimia Bungkil Nyamplung.....	5
Yield Grade pada Karkas Domba.....	6
Karakteristik Karkas Domba.....	8
Karkas Domba.....	8
Non Karkas Domba	8
Kualitas Fisikokimia Daging Domba	9
Kualitas Fisik	10
Kualitas Kimia.....	11
Mikrostruktur Daging.....	11
Profil Asam Lemak Daging Domba	12
Senyawa Metabolit Sekunder Ransum terhadap Kualitas Daging	13

LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	16
Landasan Teori	16
Hipotesis	17
MATERI DAN METODE	18
Waktu dan Tempat Penelitian	18
Materi Penelitian	18
Alat Penelitian	18
Bahan Penelitian	18
Metode Penelitian	18
Pemeliharaan Ternak	20
Pemotongan Ternak	20
Penilaian Karkas dan Non Karkas	21
Pengujian Fisik Daging	22
Pengujian Kimia Daging	24
Pengujian Mikrostruktur Daging Domba	25
Pengujian Profil Asam Lemak	26
Analisis Data	28
HASIL DAN PEMBAHASAN	29
Komponen Karkas Domba	29
Komponen Non Karkas Domba	30
Evaluasi <i>Yield Grade</i> Karkas Domba	33
Karakteristik Fisikokimia Daging Domba	35
pH	36
Susut Masak	37
Keempukan	37
Daya Ikat Air	38
Warna Daging	39
Protein Kasar	39
Lemak Kasar	41
Kadar Air	42

Kadar Abu	42
Mikrostruktur Daging	43
Pewarnaan Hematoxylin-Eosin (HE).....	43
<i>Scanning Electron Microscopy</i> (SEM).....	46
Profil Asam Lemak	48
Profil Asam Lemak Pakan	48
Profil Asam Lemak Cairan Rumen.....	50
Profil Asam Lemak Daging	51
KESIMPULAN DAN SARAN.....	57
Kesimpulan	57
Saran	57
RINGKASAN	58
SUMMARY	62
DAFTAR PUSTAKA.....	67
LAMPIRAN	73