

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN PERSETUJUAN	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
PERNYATAAN	v
PRAKATA.....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
ARTI LAMBANG DAN SINGKATAN	xiii
INTISARI	xiv
ABSTRACT	xv
PENDAHULUAN.....	1
Latar Belakang	1
Tujuan.....	3
Manfaat.....	3
TINJAUAN PUSTAKA	4
Ayam KUB	4
Ayam Ketangkasan	5
Kualitas Kimia Daging Ayam	8
Kualitas Fisik Daging Ayam.....	11
Kadar Kolesterol Daging Ayam	15
Mikrostruktur Daging Ayam	16
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	19
Landasan Teori	19
Hipotesis	20
MATERI DAN METODE	21
Waktu dan Tempat.....	21
Materi.....	21

Metodelogi	22
Uji Kualitas Kimia Daging	22
Pengujian Kualitas Fisik	22
Uji Kadar Kolesterol	24
Uji Mikrostruktur Daging	25
Analisis Data	26
HASIL DAN PEMBAHASAN	27
Kualitas Kimia Daging Ayam	27
Kualitas Fisik Daging Ayam.....	35
Kadar Kolesterol Daging Ayam	50
Mikrostruktur Daging Ayam	53
KESIMPULAN DAN SARAN.....	66
Kesimpulan	66
Saran	66
RINGKASAN	67
SUMMARY	72
DAFTAR PUSTAKA.....	76
LAMPIRAN	83

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Nilai kadar protein daging ayam KUB, Pakhoi, dan Pama	27
Tabel 2. Nilai kadar protein daging ayam KUB, Pakhoi, dan Pama	29
Tabel 3. Nilai kadar lemak daging ayam KUB, Pakhoi, dan Pama	31
Tabel 4.. Nilai kadar kolagen daging ayam KUB, Pakhoi, Pama	33
Tabel 5. Nilai pH daging ayam KUB, Pakhoi, dan Pama	35
Tabel 6. Nilai DIA daging ayam KUB, Pakhoi, dan Pama.....	37
Tabel 7. Nilai susut masak daging ayam KUB, Pakhoi, dan Pama.....	39
Tabel 8. Nilai warna daging ayam KUB, Pakhoi, dan Pama.....	42
Tabel 9. Nilai tekstur daging ayam KUB, Pakhoi, dan Pama.....	45
Tabel 10. Nilai kadar kolesterol daging ayam KUB, Pakhoi, Pama	50
Tabel 11. Nilai diameter mikrostruktur daging ayam KUB, Pakhoi, dan Pama	60

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. a) Ayam KUB Jantan, b) Ayam KUB Betina	5
Gambar 2. Jenis Ayam Ketangkasan: a) Pakhoi jantan, b) Pakhoi betina, c) Pama jantan, d) Pama betina.....	7
Gambar 3. Potongan melintang ayam KUB, Pakhoi, Pama jantan dan betina	54
Gambar 4. Potongan membujur ayam KUB, Pakhoi, Pama jantan dan betina	57
Gambar 5. Potongan melintang ayam KUB, Pakhoi, Pama jantan dan betina	59
Gambar 6. Potongan membujur ayam KUB, Pakhoi, Pama jantan dan betina	63

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Hasil analisis uji Kadar air daging ayam	83
Lampiran 2. Hasil analisis uji Kadar protein daging ayam	84
Lampiran 3. Hasil analisis uji Kadar lemak daging ayam.....	85
Lampiran 4. Hasil analisis uji Kadar kolagen daging ayam	86
Lampiran 5. Hasil analisis uji pH daging ayam.....	87
Lampiran 6. Hasil analisis uji daya ikat air daging ayam	88
Lampiran 7. Hasil analisis uji susut masak daging ayam.....	89
Lampiran 8. Hasil analisis uji kecerahan (L^*) daging ayam	90
Lampiran 9. Hasil analisis uji kemerahan (a^*) daging ayam	91
Lampiran 10. Hasil analisis uji kekuningan (b^*) daging ayam	92
Lampiran 11. Hasil analisis uji hardness daging ayam	93
Lampiran 12. Hasil analisis uji gumminess daging ayam	94
Lampiran 13. Hasil analisis uji springiness daging ayam.....	95
Lampiran 14. Hasil analisis uji chewiness daging ayam.....	96
Lampiran 15. Hasil analisis uji kadar kolesterol daging ayam	97
Lampiran 16. Hasil analisis uji diameter mikrostruktur daging ayam	98
Lampiran 17. Dokumentasi Penelitian.....	99

ARTI LAMBANG DAN SINGKATAN

Kampung Unggulan Balitbangtan	KUB
Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian.....	Balitbangtan
Kilogram	kg
Miligram.....	mg
Mililiter	ml
<i>Near-Infrared Spectroscopy</i>	NIRS
Gram	g
Sentimeter	cm
Celsius	C
Mikrometer.....	μm
<i>et alia</i>	<i>et al</i>
Persen	%
Lebih kurang	\pm