

DAFTAR ISI

	Halaman
PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN.....	iii
PERSEMBAHAN.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
INTISARI.....	xiv
<i>ABSTRACT</i>	xv
BAB I. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar belakang.....	1
1.2 Permasalahan Penelitian.....	4
1.3 Keaslian Penelitian.....	4
1.4 Tujuan Penelitian	6
1.5 Manfaat Penelitian.....	6
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1 Ayam Broiler	7
2.1.1 Pertumbuhan ayam broiler	7
2.1.2 Konsumsi pakan	9
2.1.3 Konversi pakan.....	9
2.1.4 Struktur daging ayam broiler.....	10
2.1.5 Komposisi kimia daging ayam broiler.....	11
2.1.6 Kualitas Daging Broiler: Protein dan Lemak Jaringan Otot.....	13

2.2	Asam Organik.....	20
2.2.1	Mekanisme kerja asam organik.....	21
2.2.2	Asam organik dalam produk daging.....	24
2.3	Asam Format	27
2.3.1	Toksisitas pada Manusia	29
2.3.2	Studi pada Hewan	29
2.3.3	Disposisi dan Metabolisme	30
2.3.4	Stabilitas dan Homogenesitas	31
2.3.5	Asam Format pada Unggas	32
2.4	Landasan Teori	33
2.5	Hipotesa	37
BAB III. METODOLOGI PENELITIAN		38
3.1	Materi Penelitian	38
3.1.1	Lokasi dan waktu penelitian	38
3.1.2	Sampel penelitian	38
3.1.3	Bahan penelitian	38
3.1.4	Alat penelitian	39
3.2	Rancangan penelitian.....	39
3.3	Prosedur	39
3.4	Metode.....	41
3.4.1	Parameter yang diukur.....	41
3.4.2	Analisa lemak dan kolesterol karkas.....	43
3.4.3	Analisa <i>marbling</i> melalui histologi.....	45
3.4.4	Analisa data.....	45
BAB IV. HASIL PEMBAHASAN		46
4.1	Pertambahan Berat badan.....	47
4.2	Konsumsi pakan.....	51
4.3	Nilai Konversi pakan.....	54
4.4	Persentase lemak abdomen.....	57
4.5	Kadar kolesterol.....	58
4.6	Kadar lemak	60
4.7	<i>Marbling</i> daging (struktur histologi muskulus).....	62
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN.....		65



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

**EFEK PENAMBAHAN ASAM ORGANIK DALAM PAKAN TERHADAP KUALITAS DAN KUANTITAS
DAGING AYAM BROILER**

MONICA SEPTIANI, Prof. drh. Hastari Wuryastuty, M. Sc. Ph.D.

Universitas Gadjah Mada, 2018 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

RINGKASAN.....	66
DAFTAR PUSTAKA	73
LAMPIRAN.....	83

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Persentase karkas terhadap berat badan	8
Tabel 2. Asam organik yang biasa digunakan dalam produk daging sebagai antimikroba.....	24
Tabel 3. Nilai rerata pertambahan berat badan (g/ekor), konsumsi pakan (g/ekor), konversi pakan, lemak abdomen (%), kadar kolesterol (mg/g) dan kadar lemak (%) daging ayam broiler akibat penambahan asam organik dalam pakan.....	47

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Histologi daging broiler bagian dada.....	16
Gambar 2. Prediksi asam lemah sitoplasmik/ <i>equilibrium anion</i>	22
Gambar 3. Struktur kimia asam organik yang biasa digunakan dalam produk daging dan unggas.....	24
Gambar 4. Rerata pertambahan berat badan (kg/ekor), konsumsi pakan (kg/ekor), konversi pakan, lemak abdomen (%), kadar kolesterol (mg/g) dan kadar lemak (%) daging ayam broiler akibat penambahan asam organik dalam pakan (n=30).....	46
Gambar 5. Struktur histologi daging ayam dengan perbesaran 10x20 pada kelompok P0 menunjukkan jarak intermuskuler 236,5 μm (panah hitam), jarak intramuskuler 47,29 μm (panah merah) dan diameter sel lemak 33,07 μm (panah kuning).....	62
Gambar 6. Struktur histologi daging ayam dengan perbesaran 10x20 pada kelompok P1 menunjukkan jarak intermuskuler 86,26 μm (panah hitam), jarak intramuskuler 14,08 μm (panah merah) dan diameter sel lemak 30,79 μm (panah kuning).....	63
Gambar 7. Struktur histologi daging ayam dengan perbesaran 10x20 pada kelompok P2 menunjukkan jarak intermuskuler 44,00 μm (panah hitam), jarak intramuskuler 8,974 μm (panah merah) dan diameter sel lemak 11,81 μm (panah kuning).....	64

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Pertambahan berat badan, konsumsi pakan, dan konversi pakan ayam broiler yang diberi campuran asam organik dalam pakan per ekor per minggu selama 5 minggu (n=30).....	84
Lampiran 2. Skema Alur Penelitian.....	85
Lampiran 3. Kebutuhan nutrisi broiler	86
Lampiran 4. Standar performa broiler Cobb-500 Male (PT. Charoend Pokphand).....	87
Lampiran 5. Standar performa broiler Cobb-500 Female (PT. Charoend Pokphand).....	88
Lampiran 6. Komposisi FORMI [®] NDF (PT. Novindo Agritech).....	89
Lampiran 7. Komposisi pakan broiler B-11S (PT. Charoend Phokphand).....	90
Lampiran 8. Gambar Proses Penelitian.....	91
Lampiran 9. Hasil analisis statistik pertambahan berat badan dengan metode ANOVA	94
Lampiran 10. Hasil analisis statistik konsumsi pakan dengan metode ANOVA.....	95
Lampiran 11. Hasil analisis statistik konversi pakan dengan metode ANOVA	96
Lampiran 12. Hasil analisis statistik kadar kolesterol daging dada dengan metode ANOVA.....	97
Lampiran 13. Hasil analisis statistik kadar kolesterol daging paha dengan metode ANOVA	98
Lampiran 14. Hasil analisis statistik kadar lemak daging dada dengan metode ANOVA.....	99



Lampiran 15.	Hasil analisis statistik kadar lemak daging paha dengan metode ANOVA.....	100
Lampiran 16.	Hasil analisis statistik lemak abdomen dengan metode ANOVA.....	101