UNIVERSITAS GADJAH MADA
KUALITAS KARKAS, NON KARKAS, FISIKOKIMIA, DAN MIKROSTRUKTUR DAGING AYAM BROILER YANG DIBERI TEPUNG DUCKWEED TERFERMENTASI SEBAGAI SUMBER PREBIOTIK
PRADIPTA TARA GARDINI, Dr. Ir. Rio Olympias Sujarwanta, S.Pt., M.Sc., IPM., ASEAN Eng. ; Ir. Muhlisin, S.Pt., M.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN JUDUL i
HALAMAN PERSETUJUAN iii
HALAMAN PENGESAHAN iv
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI v
PRAKATA vi
DAFTAR ISI viii
DAFTAR TABEL x
DAFTAR GAMBAR xi
DAFTAR LAMPIRAN xii
INTISARI xiii
ABSTRACT xiv
PENDAHULUAN 1
Latar Belakang 1
Tujuan Penelitian 3
Manfaat Penelitian 3
TINJAUAN PUSTAKA 4
Ayam Broiler 4
Pertumbuhan Ayam 5
Duckweed Spirodela polyrhiza 7
Fermentasi *Duckweed* 12
Duckweed Terfermentasi sebagai Sumber Prebiotik 15
Pengaruh Pakan Fermentasi terhadap Pertumbuhan Daging 18
Kualitas Karkas dan Non Karkas Ayam Broiler 21
Kualitas Fisik 24
Warna 26
pH 27
Daya ikat air 29
Susut masak 30
Tekstur 31
Kualitas Kimia 32
Kadar air 33
Kadar protein 35
Kadar lemak 36
Kolagen 38
Aktivitas antioksidan 38
Mikrostruktur 41
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS 45
Landasan Teori 45
Hipotesis 48
MATERI DAN METODE 49
Waktu dan Tempat Penelitian 49
Materi Penelitian 49
Alat penelitian 49
Bahan penelitian 49
Metode Penelitian 50
Rancangan percobaan 50

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
KUALITAS KARKAS, NON KARKAS, FISIKOKIMIA, DAN MIKROSTRUKTUR DAGING AYAM BROILER YANG DIBERI TEPUNG DUCKWEED TERFERMENTASI SEBAGAI SUMBER PREBIOTIK
PRADIPTA TARA GARDINI, Dr. Ir. Rio Olympias Sujarwanta, S.Pt., M.Sc., IPM., ASEAN Eng. ; Ir. Muhlisin, S.Pt., M.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Ethical clearance 50
Pra-pemeliharaan 50
Kualitas karkas dan non karkas 54
Kualitas fisik daging 54
Kualitas kimia daging 56
Mikrostruktur daging 57
Analisis hasil 58

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN 59
Kualitas Karkas dan Non-karkas 59
Persentase karkas 59
Potongan komponen karkas 61
Persentase non-karkas 63
Aktivitas Antioksidan 65
Kualitas Kimia 67
Kadar air 67
Kadar protein 69
Kadar lemak 70
Kolagen 72
Kualitas Fisik 73
pH 74
Daya ikat air 76
Susut masak 77
Warna 79
Tekstur 81
Mikrostruktur 83

KESIMPULAN DAN SARAN 88
Kesimpulan 88
Saran 88

RINGKASAN 89
SUMMARY 94
DAFTAR PUSTAKA 99
LAMPIRAN 109