



DAFTAR ISI

	Halaman
Halaman Judul.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN.....	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
PERNYATAAN.....	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
INTISARI.....	xi
ABSTRACT.....	xii
PENDAHULUAN.....	1
Latar Belakang.....	1
Tujuan Penelitian.....	3
Manfaat Penelitian.....	3
TINJAUAN PUSTAKA.....	4
Daging Ayam.....	4
Kontaminasi Mikroba pada Daging Broiler.....	5
<i>Total plate count</i> (TPC).....	6
Beberapa Bakteri pada Daging Ayam.....	7
<i>Listeria monocytogenes</i>	7
<i>Lactobacillus plantarum</i>	8
<i>Leuconostoc mesenteroides</i>	8
<i>Staphylococcus aureus</i>	9
<i>Pseudomonas putida</i>	9
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	10
<i>Salmonella sp.</i>	10
<i>Escherichia coli</i>	11
Kualitas Fisik Daging Ayam.....	12
Sifat makroskopis.....	12
Derajat keasaman (pH).....	12
Susut masak (<i>Cooking loss</i>).....	13
Daya ikat air (<i>water holding capacity</i>).....	13
Keempukan (<i>tenderness</i>).....	14
Kualitas Kimia Daging Ayam.....	14
Air.....	14
Lemak.....	15
Protein.....	15
Preservasi Daging Ayam.....	16
Daun Salam.....	16
Infusa.....	19
Retail Daging Ayam Di Pasar Tradisional.....	19
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS.....	21
Landasan Teori.....	21
Hipotesis.....	21
MATERI DAN METODE.....	23
Waktu dan Tempat Penelitian.....	23
Alat Penelitian.....	23
Bahan Penelitian.....	23
Metode Penelitian.....	24
Tahap pertama.....	24



Tahap ke-dua.....	25
Tahap ke-tiga.....	26
Analisis data.....	27
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	28
Daya Hambat Infusa Daun Salam Terhadap Bakteri.....	28
Aplikasi Perendaman Daging Ayam Dalam Infusa Daun Salam.....	32
Kualitas Daging Ayam dengan Perlakuan Perendaman dan Metode <i>Display</i> Berbeda pada Suhu Ruang.....	33
Kualitas mikroba.....	33
Kualitas fisik.....	35
Nilai pH.....	35
Daya ikat air.....	37
Susut masak.....	40
Keempukan.....	42
Kualitas kimia.....	45
Kadar air.....	45
Kadar protein.....	46
Kadar lemak.....	48
Uji organoleptik.....	50
Warna.....	50
Tekstur.....	52
Keempukan.....	53
<i>Juiceness</i>	55
Daya terima.....	55
KESIMPULAN DAN SARAN.....	57
Kesimpulan.....	57
Saran.....	57
DAFTAR PUSTAKA.....	58
RINGKASAN.....	67
SUMMARY.....	76
LAMPIRAN.....	84