UNIVERSITAS
GADJAH MADA
TOTAL MIKROBIA DAN UJI KEBUSUKAN DAGING AYAM YANG DIBERI INFUSA DAUN SALAM (Syzygium polyanthum) PADA LAMA SIMPAN BERBEDA
NRESNANDIRA AULIA U, Ir. Edi Suryanto, M.Sc., Ph.D., IPU.; Dr. Ir. Jamhari, M.Agr.Sc., IPM.
Universitas Gadjah Mada, 2018 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN JUDUL i
HALAMAN PERSETUJUAN ii
HALAMAN PENGESAHAN iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI iv
HALAMAN PERSEMBAHAN v
INTISARI vi
ABSTRACT vii
DAFTAR ISI viii
DAFTAR TABEL x
DAFTAR GAMBAR xi
DAFTAR LAMPIRAN xii
PENDAHULUAN 1
Latar Belakang 1
Tujuan Penelitian 3
Manfaat Penelitian 3
TINJAUAN PUSTAKA 4
Daging Ayam 4
Penyimpanan pada *Refrigerator* 6
Kontaminasi Mikroba pada Daging *Broiler* 7
Total Plate Count (TPC) 8
Kerusakan Daging 9
Uji eber 11
Uji postma 11
Uji H_2S 12
Preservasi Daging Ayam 12
Daun Salam 13
Kandungan Daun Salam 15
Minyak Atsiri 15
Tanin 15
Flavonoid 16
Infusa 17
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS 18
Landasan Teori 18
Hipotesis 19

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
TOTAL MIKROBIA DAN UJI KEBUSUKAN DAGING AYAM YANG DIBERI INFUSA DAUN SALAM (Syzygium polyanthum) PADA LAMA SIMPAN BERBEDA
NRESNANDIRA AULIA U, Ir. Edi Suryanto, M.Sc., Ph.D., IPU.; Dr. Ir. Jamhari, M.Agr.Sc., IPM.
Universitas Gadjah Mada, 2018 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

MATERI DAN METODE 20

Waktu dan Tempat Penelitian 20
Materi Penelitian 20
Alat 20
Bahan 20
Metode Penelitian 21
Penyiapan infusa daun salam 21
Penyiapan sampel 21
Perendaman daging ayam 22
Uji total mikrobia metode *Total Plate Count* 22
Uji kebusukan 23

HASIL DAN PEMBAHASAN 25

Total Mikrobia 25
Uji Kebusukan 28

KESIMPULAN DAN SARAN 37

Kesimpulan 37
Saran 37

RINGKASAN 38

DAFTAR PUSTAKA 42

UCAPAN TERIMA KASIH 46

LAMPIRAN 48