

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR LAMPIRAN.....	vi
INTISARI.....	viii
ABSTRACT.....	ix
PENDAHULUAN.....	1
Latar Belakang.....	1
Tujuan Penelitian.....	4
Manfaat Penelitian.....	4
TINJAUAN PUSTAKA.....	5
Spirulina.....	5
Lemak Daging.....	8
Kualitas Fisik Daging.....	9
Derajat Keasaman (pH).....	10
Daya Ikat Air (WHC).....	11
Susut Masak (<i>cooking loss</i>).....	12
Keempukan.....	13
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS.....	15
Landasan Teori.....	15
Hipotesis.....	16
MATERI DAN METODE.....	17

Materi Penelitian.....	17
Broiler.....	17
Kandang dan peralatan yang digunakan.....	17
Bahan penyusun pakan.....	18
Pakan perlakuan.....	20
Jalannya Penelitian.....	21
Persiapan penelitian.....	21
Pencegahan penyakit.....	22
Penempatan broiler.....	22
Metode Penelitian.....	23
Variabel yang diamati.....	24
Analisis Data.....	27
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	28
Lemak Daging.....	28
Kualitas Fisik Daging.....	25
Derajat keasaman (pH).....	30
Daya Ikat Air (WHC).....	31
Susut Masak.....	32
Keempukan.....	33
KESIMPULAN DAN SARAN.....	35
Kesimpulan.....	35
Saran.....	35
RINGKASAN.....	36
DAFTAR PUSTAKA.....	39
UCAPAN TERIMA KASIH.....	42
LAMPIRAN.....	44

DAFTAR TABEL

Tabel		Halaman
1	Komposisi kimia spirulina.....	7
2	Komposisi kimia spirulina (<i>Spirulina platensis</i>).....	19
3	Kandungan nutrien bahan pakan penyusun ransum penelitian.....	20
4	Formulasi bahan pakan dan kandungan nutrien ransum penelitian.....	21
5	Rerata lemak daging ayam broiler hasil penelitian (%).....	28
6	Data rata-rata derajat keasaman (pH), daya ikat air (WHC), susut masak, dan keempukan daging ayam hasil penelitian...	30

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1 Data kadar lemak daging ayam broiler umur enam minggu (%).....	44
2 Data derajat keasaman (pH) daging ayam broiler umur enam minggu.....	44
3 Data daya ikat air (WHC) daging ayam broiler umur enam minggu (%).....	44
4 Data susut masak daging ayam broiler umur enam minggu (%).....	44
5 Data keempukan daging ayam broiler umur enam minggu (kg/cm^2).....	45
6 Analisis variansi persentase lemak daging ayam broiler.....	45
7 Uji Duncan persentase lemak daging ayam broiler.....	45
8 Analisis variansi derajat keasaman (pH) daging ayam broiler.....	45
9 Uji Duncan derajat keasaman (pH) daging ayam broiler.....	46
10 Analisis variansi persentase daya ikat air (WHC) daging ayam broiler.....	46
11 Uji Duncan persentase daya ikat air (WHC) daging ayam broiler.....	46
12 Analisis variansi persentase susut masak daging ayam broiler.....	46
13 Uji Duncan susut masak daging ayam broiler.....	47

14	Analisis variansi keempukan daging ayam broiler.....	47
15	Uji Duncan keempukan daging ayam broiler..	47
16	Kandungan nutrien dalam 10 kg topmix.....	48
17	Komposisi asam lemak <i>Spirulina platensis</i> (b/b biomassa kering).....	48
18	Komposisi asam amino biomassa <i>Spirulina platensis</i> yang dibiakkan dalam serum lateks pekat (% b/b biomassa kering).....	49
19	Kandungan asam lemak pakan.....	50