

## DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL .....	i
HALAMAN PERSETUJUAN .....	ii
HALAMAN PENGESAHAN .....	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN .....	iv
INTISARI .....	v
ABSTRACT .....	vi
DAFTAR ISI .....	vii
DAFTAR TABEL .....	ix
DAFTAR GAMBAR .....	x
DAFTAR LAMPIRAN .....	xi
PENDAHULUAN .....	1
Latar Belakang .....	1
Tujuan Penelitian .....	2
Manfaat Penelitian .....	2
TINJAUAN PUSTAKA .....	3
Pemotongan Ayam .....	3
<i>Scalding</i> .....	4
Daging Ayam Broiler .....	5
Mikrostruktur Daging Ayam .....	6
Kualitas Fisik Daging .....	7
Kualitas Sensoris Daging.....	11
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS .....	14
Landasan Teori .....	14
Hipotesis .....	15
MATERI DAN METODE .....	16
Waktu dan Tempat Penelitian .....	16
Materi .....	16
Metode .....	17

HASIL DAN PEMBAHASAN .....	23
Mikrostruktur Daging Ayam .....	23
Kualitas Fisik Daging Ayam .....	25
Kualitas Sensoris Daging Ayam .....	30
KESIMPULAN DAN SARAN .....	37
Kesimpulan .....	37
Saran .....	37
RINGKASAN .....	38
DAFTAR PUSTAKA .....	41
UCAPAN TERIMA KASIH .....	43
LAMPIRAN .....	45

## DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Skor warna, rasa dan aroma, tekstur, keempukan dan daya terima uji sensoris .....	22
2. Nilai rerata pH, daya ikat air (DIA), susut masak, dan keempukan daging ayam dengan metode buang bulu yang berbeda .....	25
3. Rerata skor hasil uji sensoris daging ayam dengan perlakuan metode buang bulu yang berbeda . .....	31

## DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Hasil foto mikroskopis daging ayam broiler bagian dada dengan perlakuan metode buang bulu yang berbeda (perbesaran 200X) ...	24
2. Diagram jaring laba-laba hasil uji sensoris daging ayam dengan metode buang bulu yang berbeda.....	31

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Analisis statistik nilai pH daging ayam broiler dengan perlakuan metode buang bulu yang berbeda .....	46
2. Analisis statistik daya ikat air (DIA) daging ayam broiler dengan perlakuan metode buang bulu yang berbeda .....	48
3. Analisis statistik susut masak daging ayam broiler dengan perlakuan metode buang bulu yang berbeda .....	50
4. Analisis statistik keempukan daging ayam broiler dengan perlakuan metode buang bulu yang berbeda .....	52
5. Kuisisioner uji kualitas sensoris daging ayam .....	54
6. Analisis statistik warna, rasa & aroma, tekstur, keempukan dan daya terima uji kualitas sensori daging ayam .....	56