

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	4
Manfaat Penelitian	4
TINJAUAN PUSTAKA	5
Ayam Broiler	5
Karkas Ayam	6
Penyimpanan Daging	8
Parameter Kualitas Fisik Daging	9
Mikrostruktur Daging	14
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	17
Landasan Teori	17
Hipotesis	18
MATERI DAN METODE	19
Materi	19
Waktu dan Tempat Penelitian	19
Materi	19
Metode	20
pH daging	20
Daya ikat air	20
Susut masak	21
Keempukan	22
Uji Mikrostruktur Daging Dada Ayam	22
Persiapan sampel	22
Pemrosesan sampel	22
Pewarnaan	23

Pemeriksaan histologis.....	24
Analisis Data	24
HASIL DAN PEMBAHASAN	25
pH Daging	25
Susut Masak	26
Daya Ikat Air	27
Keempukan.....	28
Mikrostruktur Daging.....	29
KESIMPULAN DAN SARAN	33
Kesimpulan	33
Saran	33
RINGKASAN.....	34
DAFTAR PUSTAKA.....	36
UCAPAN TERIMAKASIH.....	39
LAMPIRAN.....	42

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Hasil rata-rata pH dengan perlakuan segar dan suntik air pada penyimpanan suhu kamar dan suhu refrigerator	25
2. Hasil rata-rata susut masak dengan perlakuan segar dan suntik air pada penyimpanan suhu kamar dan suhu refrigerator (%)	26
3. Hasil rata-rata daya ikat air dengan perlakuan segar dan suntik air pada penyimpanan suhu kamar dan suhu refrigerator(%)	27
4. Hasil rata-rata keempukan dengan perlakuan segar dan suntik air pada penyimpanan suhu kamar dan suhu refrigerator (kg/cm ²).....	28

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
1. Gambar mikrostruktur daging dada ayam broiler segar (perbesaran 400)	30
2. Gambar mikrostruktur daging dada ayam broiler dengan perlakuan suntik air pada penyimpanan suhu refrigerator (perbesaran 400).....	30
3. Gambar mikrostruktur daging dada ayam broiler dengan perlakuan tanpa suntik air pada penyimpanan suhu kamar (perbesaran 400)	30
4. Gambar mikrostruktur daging dada ayam broiler dengan perlakuan suntik air pada penyimpanan suhu kamar (perbesaran 400)	31
5. Gambar mikrostruktur daging dada ayam broiler dengan perlakuan tanpa suntik air pada penyimpanan suhu refrigerator (perbesaran 400).....	31

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Data hasil uji pH	42
2. Data hasil uji susut masak.....	42
3. Data hasil uji daya ikat air	43
4. Data hasil uji keempukan	43
5. Hasil analisis statistik uji pH	44
6. Hasil analisis statistik uji susut masak.....	44
7. Hasil analisis statistik uji daya ikat air	45
8. Hasil analisis statistik uji keempukan	45