

DAFTAR ISI

	Hal.
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iii
INTISARI	iv
ABSTRACT	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	4
Manfaat Penelitian	4
TINJAUAN PUSTAKA	5
Kedelai, Proses Pembuatan Tahu, dan Ampas Tahu Fermentasi	5
Ayam Broiler	7
Pakan	8
Kualitas Fisik Daging	11
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	20
Landasan Teori.....	20
Hipotesis	21
MATERI DAN METODE	22
Waktu dan Tempat Penelitian	22
Materi Penelitian	22
Metode Penelitian	24



HASIL DAN PEMBAHASAN	28
Derajat Keasaman (pH)	28
Daya Ikat Air	30
Susut Masak	32
Keempukan	34
KESIMPULAN DAN SARAN	36
Kesimpulan	36
Saran	36
RINGKASAN	37
DAFTAR PUSTAKA	40
UCAPAN TERIMA KASIH	43
LAMPIRAN	45



DAFTAR TABEL

	Hal.
Tabel 1. Susunan asam-asam amino, protein kedelai, tahu, dan ampas tahu	7
Tabel 2. Komposisi nutrisi bahan pakan (bahan kering)	23
Tabel 3. Formulasi pakan perlakuan (bahan kering) ..	23
Tabel 4. Rata-rata derajat keasaman daging broiler umur potong 42 hari	28
Tabel 6. Rata-rata susut masak daging broiler umur potong 42 hari (%)	30
Tabel 7. Rata-rata keempukan daging broiler umur potong 42 hari (kg/cm ²)	32

DAFTAR LAMPIRAN

	Hal.
Lampiran 1. Rata-rata konsumsi pakan ayam broiler selama pemeliharaan 42 hari (g)	37
Lampiran 2. Rata-rata pertambahan bobot badan broiler selama pemeliharaan 42 hari (g)	37
Lampiran 3. Rata-rata bobot karkas ayam broiler umur potong 42 hari (g)	37
Lampiran 4. Rata-rata persentase bobot karkas broiler umur potong 42 hari (%)	38
Lampiran 5. Rata-rata persentase bobot lemak abdominal broiler umur potong 42 hari ...	38
Lampiran 6. Anova nilai derajat keasaman daging broiler umur potong 42 hari	38
Lampiran 7. Anova nilai daya ikat air daging broiler umur potong 42 hari	39
Lampiran 8. Anova nilai susut masak daging broiler umur potong 42 hari	39
Lampiran 9. Anova nilai keempukan daging broiler umur potong 42 hari	40