

DAFTMi ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iii
INTISARI	iv
ABSTRACT	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
PENDAHULUAN	1
TINJAUAN PUSTAKA	5
Ayam petelur afkir komersial	5
Faktor-faktor yang mempengaruhi sifat fisik daging	6
Derajat Keasaman (pH)	7
Daya ikat air (DIA)	9
Susut masak	11
Keempukan	12
Stimulasi Listrik	15
MATERI DAN METODE	18
Materi	18
Metode	19
HASIL DAN PEMBAHASAN	24
Derajat Keasaman (pH)	24
Daya Ikat Air (DIA)	28
Susut Masak	30



Keempukan	32
KESIMPULAN	35
RINGKASAN	36
DAFTAR PUSTAKA	40
LAMPIRAN	42

BAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1 Rerata uji derajat keasaman (pH) dengan perlakuan lama stimulasi listrik dan tegangan yang berbeda	24
2 Rerata DIA(%) daging dada ayam petelur afkir dengan perlakuan besar tegangan dan lama stimulasi listrik yang berbeda	28
3 Rerata susut masak(%) daging dada ayam petelur afkir dengan perlakuan besar tegangan dan lama stimulasi listrik yang berbeda	31
4 Rerata keempukan(kg/cm ²) daging dada ayam petelur afkir dengan perlakuan lama stimulasi listrik dan tegangan yang berbeda	33

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1 Data penelitian uji derajat keasaman (pH).....	43
2 Analisis variansi data derajat keasaman (pH)	43
3 Data penelitian uji daya ikat air (DIA)(%).....	44
4 Analisis variansi data daya ikat air (DIA)(%).....	44
5 Data penelitian uji susut masak(%).....	45
6 Analisis variansi data susut masak(%).....	45
7 Uji Duncan's susut masak(%).....	46
8 Data penelitian uji keempukan(kg/cm ²).....	47
9 Analisis variansi data keempukan(kg/cm ²).....	47
10 perhitungan statistik	48