

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 LAMPIRAN	x
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	2
Manfaat Penelitian	2
TINJAUAN PUSTAKA	3
Daging Ayam Broiler	3
Daging Ayam Layer	4
Daging Ayam Tiren	4
Kualitas Fisik Daging	6
Derajat keasaman pH	6
Daya ikat Air	7
Susut masak	7
Keempukan	8
Mikrobiologi Daging	9
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	10
Landasan Teori	10
Hipotesis	11
MATERI DAN METODE	12
Materi	12
Metode	13

HASIL DAN PEMBAHASAN	17
Kualitas Fisik Daging	17
Nilai pH	17
Daya ikat air	18
Susut masak	20
Keempukan	21
Total Bakteri	23
KESIMPULAN DAN SARAN	25
Kesimpulan	25
Saran	25
RINGKASAN	26
DAFTAR PUSTAKA	28
UCAPAN TERIMA KASIH.....	30
LAMPIRAN	33