

DAFTAR ISI

Hal

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI.....	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
INTISARI	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian.....	3
Manfaat Penelitian	3
TINJAUAN PUSTAKA	4
Daging Ayam	4
Bawang Putih	5
Alisin	10
Tanin.....	12
Flavonoid	13
Penyimpanan Daging	14
Marinasi dan Marinasi	16
Kualitas Fisik Daging Ayam	18
Kebusukan Daging	18
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	21
Landasan Teori.....	21
Hipotesis.....	22
MATERI DAN METODE	23
Waktu dan Tempat Penelitian.....	23
Materi.....	23
Alat	23

Bahan	23
Metode.....	24
Persiapan marinasi bawang	24
Persiapan sampel.....	24
Perendaman daging ayam	24
Uji kualitas fisik daging ayam	24
Uji total mikroba metode total plate count	25
Analisis data.....	28
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	29
Total Mikroba.....	29
Kualitas Fisik Daging	32
Nilai pH.....	32
Susut Masak.....	37
Mikrostruktur Daging.....	39
KESIMPULAN DAN SARAN.....	44
Kesimpulan.....	44
Saran	44
RINGKASAN	45
DAFTAR PUSTAKA.....	47
UCAPAN TERIMA KASIH.....	52
LAMPIRAN.....	54

DAFTAR TABEL

	Hal
Tabel 1. Informasi Kandungan Gizi Bawang Putih 100 gram.....	6
Tabel 2. Total Mikroba pada daging ayam setelah perlakuan penambahan bawang dan penyimpanan pada suhu refrigerator (log cfu/ml)	29
Tabel 3. Nilai pH daging ayam setelah perlakuan penambahan bawang dan penyimpanan pada suhu refrigerator (°C)...	33
Tabel 4. Hasil Uji susut masak yang diberi marinasi bawang putih pada suhu refrigerator (%)	37

DAFTAR LAMPIRAN

	Hal
Lampiran 1. Gambar alat dan bahan penelitian	54
Lampiran 2. Hasil analisis pengujian pH	55
Lampiran 3. Hasil analisis pengujian susut masak.....	60
Lampiran 4. Hasil analisis pengujian total mikroba	55