

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
ABSTRAK	xii
<i>ABSTRACT</i>	xiii
PENDAHULUAN.....	14
Latar Belakang.....	14
Tujuan Penelitian.....	16
Manfaat Penelitian.....	17
BAB II.....	18
TINJAUAN PUSTAKA.....	18
<i>Ayam Broiler</i>	18
Karkas Ayam	19
Mutu Fisik Karkas dan Daging.....	20
Mutu Mikrobiologis Daging	23
BAB III.....	25
MATERI DAN METODE	25
Materi	25
Metode	26
<i>Ethical Clearance</i>	26
Proses Pemeliharaan	26
Pengambilan Sampel Karkas	27
Persentase Berat Karkas.....	28
Pengukuran pH Pasca Mati.....	28
Uji Susut Mentah	28
Uji <i>Salt-Water Induced Gain Test</i>	29

Uji Susut Masak.....	29
Uji Keempukan	30
Angka Lempeng Total Bakteri/ <i>Total Plate Count</i>	31
Angka Total bakteri <i>E coli</i> dan <i>Coliform</i>	32
Analisa Statistika	32
BAB IV	34
HASIL DAN PEMBAHASAN	34
Mutu Karkas Ayam	34
Persentase Karkas	35
pH Daging	37
Susut Mentah	39
<i>Salt-water induced gain test</i>	41
Susut masak	43
Keempukan	45
Total Mikroba.....	49
Angka Lempeng Total Bakteri.....	49
Angka Total bakteri <i>E. coli</i> dan <i>Coliform</i>	50
BAB V.....	52
KESIMPULAN DAN SARAN	52
Kesimpulan	52
Saran	52
DAFTAR PUSTAKA	53