

## DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN PERSEMBAHAN .....	2
KATA PENGANTAR .....	4
DAFTAR ISI .....	6
DAFTAR TABEL .....	9
DAFTAR GAMBAR .....	10
DAFTAR LAMPIRAN .....	11
INTISARI .....	12
ABSTRACT .....	13
BAB I .....	14
PENDAHULUAN .....	14
Latar Belakang .....	14
Hipotesis Penelitian .....	15
Tujuan Penelitian .....	15
Manfaat Penelitian .....	16
BAB II .....	4
TINJAUAN PUSTAKA .....	4
Daging Ayam <i>Broiler</i> .....	4
Kualitas Fisik Daging Ayam .....	6
Keempukan .....	6

pH daging .....	7
Susut masak ( <i>cooking loss</i> ) .....	7
Daya ikat air ( <i>water holding capacity</i> ) .....	8
Uji penambahan air garam ( <i>salt-induced water gain test</i> ).....	8
Mikroba pada Daging Ayam.....	10
Bakteri <i>Coliform</i> .....	10
<i>Escherichia coli</i> .....	12
<i>Feed Additive</i> .....	12
Prebiotik pada Pakan Ayam.....	13
Senyawa aktif pada prebiotik <i>MultiVit</i> <sup>®</sup> .....	13
BAB III.....	16
MATERI DAN METODE .....	16
Materi Penelitian .....	16
Bahan penelitian .....	16
Alat penelitian .....	17
Metode Penelitian.....	17
Waktu dan tempat penelitian.....	18
Pengambilan sampel .....	18
Pengukuran pH.....	18
Uji susut masak.....	19
Uji keempukan.....	19
Uji daya ikat air .....	19
<i>Salt-induced water gain test</i> .....	20
Cemaran mikroba .....	20
Analisa statistik .....	22
BAB IV .....	22
HASIL DAN PEMBAHASAN .....	22
Pengukuran pH .....	22
Uji susut masak.....	24

Uji keempukan.....	26
Uji daya ikat air .....	27
<i>Salt-induced water gain test</i> .....	29
Cemaran mikroba .....	30
BAB V.....	35
KESIMPULAN DAN SARAN .....	35
Kesimpulan .....	35
Saran.....	35
LAMPIRAN .....	38