

## DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN KEASLIAN PROYEK AKHIR.....	iii
KATA PENGANTAR .....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR .....	ix
INTISARI.....	x
ABSTRACT.....	xi
PENDAHULUAN .....	1
Latar belakang .....	1
Tujuan .....	3
Manfaat.....	3
TINJAUAN PUSTAKA .....	4
Daging ayam.....	4
Daging ayam broiler .....	4
Kualitas daging .....	5
Faktor yang mempengaruhi kualitas daging.....	5
Cemaran bakteri pada daging .....	7
<i>Escherichia coli</i> .....	8
Distribusi daging ayam.....	9
Pasar tradisional.....	10
Pasar modern .....	10
Pengujian kualitas daging ayam .....	12
Pengujian organoleptik .....	12
Ciri-ciri daging ayam .....	12
Warna, aroma, dan tekstur.....	13
Pengujian mikrobiologi .....	14
Pengambilan sampel daging ayam .....	14
<i>Purposive sampling</i> .....	15
<i>Random smpling</i> .....	15
MATERI DAN METODE .....	16
Materi.....	16
Alat dan bahan .....	16
Metode .....	17
Penentuan jumlah dan lokasi sampel.....	17
Prosedur penelitian .....	18

HASIL DAN PEMBAHASAN.....	24
Pengambilan sampel .....	24
Uji organoleptik.....	25
Uji pH .....	31
Uji pembusukan daging .....	32
Pengujian mikroba.....	35
Pewarnaan Gram dan Pengamatan .....	37
KESIMPULAN DAN SARAN.....	42
Kesimpulan .....	42
Saran .....	42
DAFTAR PUSTAKA .....	44
LAMPIRAN.....	51