

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
HALAMAN PERSETUJUAN .....	ii
HALAMAN PENGESAHAN .....	iii
PERNYATAAN .....	iv
INTISARI.....	v
ABSTRACT.....	vi
DAFTAR ISI .....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
DAFTAR SINGKATAN .....	1
PENDAHULUAN .....	2
TINJAUAN PUSTAKA .....	4
Probiotik pada Pakan Unggas .....	4
Kualitas Daging Ayam Broiler .....	5
Nilai pH.....	5
Kadar air dan daya ikat air.....	6
Susut masak.....	7
Keempukan .....	8
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS .....	9
Landasan Teori.....	9
Hipotesis.....	9
MATERI DAN METODE .....	10
Waktu dan Tempat Penelitian.....	10
Materi.....	10
Metode.....	12
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	16
Nilai pH Daging .....	16
Daya Ikat Air .....	17
Kadar Air.....	19
Susut Masak .....	21

Keempukan.....	24
KESIMPULAN.....	26
SARAN .....	26
RINGKASAN PENELITIAN .....	27
DAFTAR PUSTAKA .....	31
UCAPAN TERIMA KASIH .....	35
LAMPIRAN .....	38

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel</b>	<b>Halaman</b>
1. Bahan pakan dan komposisi yang digunakan dalam penelitian.....	11
2. Nilai pH daging ayam broiler jantan umur 42 hari yang digunakan dalam penelitian (%).....	16
3. Daya ikat air daging ayam broiler umur 42 hari yang mendapatkan ransum penelitian (%).....	18
4. Kadar air daging ayam broiler umur 42 hari yang mendapatkan ransum penelitian (%).....	20
5. Susut masak daging ayam broiler umur 42 hari yang mendapatkan ransum penelitian (%).....	22
6. Keempukan daging ayam broiler umur 42 hari yang digunakan dalam penelitian (kg/cm <sup>2</sup> ).....	25

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Analisis ragam data nilai pH daging ayam broiler jantan umur 42 hari yang digunakan dalam penelitian.....	38
2. Perbandingan nilai rata-rata nilai pH daging ayam broiler umur 42 hari yang digunakan dalam penelitian dengan DMRT 5%....	38
3. Analisis ragam data daya ikat air daging ayam broiler jantan umur 42 hari yang digunakan dalam penelitian.....	38
4. Perbandingan nilai rata-rata daya ikat air daging ayam broiler umur 42 hari yang digunakan dalam penelitian dengan DMRT 5%.....	38
5. Analisis ragam data kadar air daging ayam broiler jantan umur 42 hari yang digunakan dalam penelitian.....	39
6. Perbandingan nilai rata-rata kadar air daging ayam broiler jantan umur 42 hari yang digunakan dalam penelitian dengan DMRT 5%.....	39
7. Analisis ragam data susut masak daging ayam broiler jantan umur 42 hari yang digunakan dalam penelitian.....	39
8. Perbandingan nilai rata-rata susut masak daging ayam broiler jantan umur 42 hari yang digunakan dalam penelitian dengan DMRT 5%.....	39
9. Analisis ragam data keempukan daging ayam broiler jantan umur 42 hari yang digunakan dalam penelitian.....	40
10. Perbandingan nilai rata-rata keempukan daging ayam broiler jantan umur 42 hari yang digunakan dalam penelitian dengan DMRT 5%.....	40

## DAFTAR SINGKATAN

CFU	: colony-forming unit
ml	: mililiter
DOC	: day-old chick
SID	: Standardized Ileal Digestible
ND	: Newcastle Disease
DIA	: daya ikat air
kg	: kilogram
cm	: centimeter
SED	: Standard Error of Difference
g	: gram
pH	: <i>potential of hydrogen</i>