

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
INTISARI.....	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
PENDAHULUAN.....	1
Latar Belakang.....	1
Tujuan Penelitian	2
Manfaat Penelitian	2
TINJAUAN PUSTAKA.....	3
Daging Domba	3
Silase Berbasis Ampas Tahu	5
Kualitas Karkas	7
Komposisi Kimia Daging	9
Kadar air.....	10
Kadar protein	11
Kadar lemak	12
Parameter Kualitas Daging	13
Warna daging	14
Daya ikat air	14
Derajat keasaman daging.....	16
Susut masak.....	16
Keempukan dan tekstur.....	17
Flavor dan aroma	29
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	20
Landasan Teori.....	20

Hipotesis	21
MATERI DAN METODE	22
Lokasi dan Waktu Penelitian.....	22
Materi Penelitian	22
Metode Penelitian	23
Uji kualitas karkas.....	23
Uji kualitas fisik daging	24
Uji kualitas kimia menggunakan foodscan™	26
Analisis data	27
HASIL DAN PEMBAHASAN	28
Kualitas Karkas Daging Domba	28
Bobot potong	28
Bobot karkas	30
Persentase karkas.....	31
Kualitas hasil (<i>yield grade</i>)	32
Bobot tulang	34
Rasio daging tulang.....	34
Komponen non karkas.....	36
Persentase kepala	36
Persentase kaki	37
Persentase kulit	37
Persentase hati.....	38
Persentase ginjal	39
Komposisi Kimia Daging Domba.....	40
Kadar air	40
Kadar protein	41
Kadar lemak	42
Kualitas Fisik Daging Domba	44
Warna daging	44
Daya ikat air (DIA)	45
Nilai pH daging	46

Susut masak.....	48
Keempukan	50
KESIMPULAN DAN SARAN	52
Kesimpulan	52
Saran	52
RINGKASAN.....	53
DAFTAR PUSTAKA.....	55
UCAPAN TERIMAKASIH.....	58
LAMPIRAN.....	60

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Kualitas karkas domba yang ditambahkan pakan silase konsentrat berbasis ampas tahu	28
2. Persentase komponen non karkas domba yang ditambahkan silase konsentrat berbasis ampas tahu	36
3. Persentase komposisi kimia daging domba yang ditambahkan silase konsentrat berbasis ampas tahu	40
4. Kualitas fisik daging domba yang ditambahkan silase konsentrat berbasis ampas tahu	44

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Bagan pembuatan pakan silase konsentrat berbasis ampas tahu.....	60
2. Bagan proses pengujian kualitas karkas dan daging domba ekor tipis	61
3. Gambar pemotongan domba penelitian	62
4. Gambar pengujian kualitas karkas dan daging.....	62
5. Petunjuk penggunaan <i>foodscan</i> TM	63
6. Hasil analisis statistik bobot potong domba ekor tipis	64
7. Hasil analisis statistik bobot karkas domba ekor tipis	65
8. Hasil analisis statistik persentase karkas domba ekor tipis	66
9. Hasil analisis statistik kualitas hasil/ <i>yield grade</i> domba ekor tipis	67
10. Hasil analisis statistik bobot tulang domba ekor tipis.....	68
11. Hasil analisis statistik rasio daging tulang domba ekor tipis	69
12. Hasil analisis statistik komponen non karkas bagian persentase kepala domba ekor tipis	70
13. Hasil analisis statistik komponen non karkas bagian persentase kaki domba ekor tipis	71
14. Hasil analisis statistik komponen non karkas bagian persentase kulit domba ekor tipis	72
15. Hasil analisis statistik komponen non karkas bagian persentase hati domba ekor tipis.....	73
16. Hasil analisis statistik komponen non karkas bagian persentase ginjal domba ekor tipis	74
17. Hasil analisis statistik komposisi kimia kadar air daging.....	75

18.	Hasil analisis statistik komposisi kimia kadar protein daging.....	76
19.	Hasil analisis statistik komposisi kimia kadar lemak daging.....	77
20.	Hasil analisis statistik warna daging	78
21.	Hasil analisis statistik daya ikat air daging.....	79
22.	Hasil analisis statistik pH daging	80
23.	Hasil analisis statistik susut masak daging.....	81
24.	Hasil analisis statistik keempukan daging	82
25.	Kandungan nilai nutrisi pakan kelompok I dan kelompok II	83