



## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	i
HALAMAN PERNYATAAN .....	ii
KATA PENGANTAR .....	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR GAMBAR .....	vii
DAFTAR TABEL.....	viii
INTISARI.....	ix
<i>ABSTRACT</i> .....	x
PENDAHULUAN .....	1
Latar Belakang .....	1
Tujuan.....	2
Manfaat.....	2
TINJAUAN PUSTAKA .....	3
Daging Ayam .....	3
Kandungan .....	3
Sifat Organoleptik.....	4
Perbedaan Daging Bangkai dan Segar .....	7
Fisik .....	8
Mikrobiologi .....	9
Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Pembusuk Daging .....	11
Penyimpanan.....	12
Pengeluaran darah tidak sempurna .....	13
Pengujian Pembusukan Awal pada Daging Ayam.....	13
Uji Eber .....	13
Uji Postma.....	14
Uji H <sub>2</sub> S.....	15
Uji Durante <sup>®</sup> .....	17
MATERI METODE.....	19
Materi .....	19
Alat dan bahan .....	19
Metode.....	19



<i>Euthanasia</i> .....	19
Persiapan sampel.....	20
Uji Postma.....	20
Uji H <sub>2</sub> S.....	21
Uji Eber.....	21
Uji Durante® .....	21
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	23
Profil Laboratorium Preklinis Prodi Kesehatan Hewan .....	23
Hasil Uji Pembusukan Daging Ayam .....	24
Uji H <sub>2</sub> S.....	24
Uji Eber.....	25
Uji Postma.....	26
Uji Durante® .....	27
KESIMPULAN DAN SARAN.....	29
Kesimpulan.....	29
Saran .....	29
DAFTAR PUSTAKA .....	30