

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
HALAMAN IDENTITAS	iv
RINGKASAN	vi
ABSTRACT	viii
UCAPAN TERIMAKASIH	ix
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
SINGKATAN DAN ARTI LAMBANG.....	xvi
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Penelitian.....	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Landasan Teori.....	4
1.4 Tujuan Penelitian.....	6
1.5 Manfaat Hasil Penelitian	6
1.5.1 Manfaat teoritis	7
1.5.2 Manfaat praktis	7
1.6 Hipotesis	7
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA	8
2.1 Ayam Broiler	8
2.1.1 Klasifikasi	8
2.1.2 Daging ayam broiler	9
2.2. Kualitas Daging Ayam Broiler	11
2.2.1 Bau	11
2.2.2 Warna daging	12
2.2.3 Konsistensi dan tekstur	13
2.2.4 pH.....	14
2.2.5 Daya ikat air.....	14
2.2.6 Susut masak	14
2.2.7 Uji awal pembersukan.....	14
2.2.7.1 Uji Eber.....	15
2.2.7.2 Uji Postma.....	15
2.3 Faktor Pembersukan.....	16
2.3.1 Fisik	16
2.3.2 Kimia	16
2.3.3 Mikroorganisme.....	16
2.4 Pasar Tradisional	17

2.5 Teori Uji <i>Chi-Kuadrat</i>	18
2.6 Teori Uji Kappa	19
BAB 3 MATERI DAN METODE PENELITIAN	22
3.1 Rancangan Penelitian	22
3.2 Sampel	22
3.2.1 Sampel unit	22
3.2.2 Besar sampel	22
3.2.3 Sampling frame	22
3.3 Tempat dan Waktu Penelitian	24
3.4 Materi Penelitian	24
3.4.1 Daging ayam broiler	24
3.4.2 Alat dan bahan penelitian	24
3.5 Prosedur Penelitian atau Jalan Penelitian	24
3.5.1 Tahap persiapan	24
3.5.2 Tahap pengambilan sampel.....	25
3.5.3 Tahap perlakuan sampel.....	25
3.5.3.1 Uji Eber.....	25
3.5.3.2 Uji Postma.....	26
3.5.3.2.1 Cara perendaman.....	26
3.5.3.2.2 Cara penggerusan	27
3.6 Analisis Data	28
3.7 Diagram Alir.....	29
BAB 4 HASIL PENELITIAN	30
4.1 Uji Eber	31
4.2 Uji Postma	32
BAB 5 PEMBAHASAN	36
BAB 6 KESIMPULAN DAN SARAN	39
6.1 Kesimpulan	39
6.2 Saran	39
DAFTAR PUSTAKA	40
LAMPIRAN	43

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
2.1 Komponen nutrisi daging ayam pedaging dalam 100 g	10
2.2 Kontingensi 2x2	20
2.3 Nilai kekuatan koefisien Kappa menurut Landis dan Koch (1977)	21
2.4 Nilai kekuatan koefisien Kappa menurut Fleiss (1975)	21
3.1 Beberapa pasar yang dijadikan tempat pengambilan sampel	23
4.1 Hasil penelitian uji awal pembusukan	30
dibeberapa wilayah kota Surabaya	

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
2.1 Karkas utuh daging ayam.....	9
3.1 Ilustrasi posisi daging dalam tabung reaksi pada uji Eber	26
3.2 Ilustrasi Prosedur uji Postma cara perendaman	27
3.3 Prosedur uji Postma cara penggerusan.....	28
4.1 Gambar A menunjukkan hasil uji Eber positif,	32
gambar B menunjukkan hasil uji Eber negatif	
4.2 Gambar A menunjukkan uji Postma 1 positif,	33
gambar B menunjukkan uji Postma 2 positif	
dan gambar C menunjukkan uji Postma dubius	

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Banyaknya Pasar yang dikelola PD Pasar Kota Surabaya 2016	43
2. Hasil Penelitian Uji Eber, Dan Uji Postma	44
Pada Daging Ayam Broiler	
3. Pembuatan Air Rendaman Daging Ayam Broiler	46
4. Pengukuran pH, Hasil Uji Eber, Hasil Uji Postma	46
5. Bahan-bahan Kimia yang Digunakan	
Pada Uji Eber dan Uji Postma	47
6. Analisis data <i>Chi Square</i>	48
7. Analisis data Uji Kappa	50

SINGKATAN DAN ARTI LAMBANG

%	= Persen
g	= Gram
H ₂ S	= Hydrogen sulfide
HCl	= Hydrogen chloride
kg	= Kilogram
MgO	= Magnesium oxide
mg	= Miligram
ml	= Mililiter
mm	= Milimeter
NH ₃	= Trihydrogen nitride / Ammonia
NH ₄ Cl	= Ammonium chloride
pH	= Satuan derajat keasaman
Rp	= Rupiah
SNI	= Standar Nasional Indonesia
WHC	= Water Holding Capacity
AC	= Air Conditioner