

## DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Persyaratan tingkatan mutu berdasarkan SNI 3924-2009 .....	7
2. Komposisi daging ayam .....	8
3. Komposisi asam amino daging ayam .....	9
4. Penampakan sampel pada beberapa pasar tradisional dan pasar modern di Kota Bandar Lampung .....	28
5. Uji BNJ taraf 5% pada aroma daging ayam pasar tradisional dan pasar modern Kota Bandar Lampung .....	32
6. Uji BNJ taraf 5% pada warna daging ayam pasar tradisional dan pasar modern Kota Bandar Lampung .....	34
7. Uji BNJ taraf 5% pada tekstur daging ayam pasar tradisional dan pasar modern Kota Bandar Lampung .....	36
8. Uji BNJ taraf 5% pada penampakan daging ayam pasar tradisional dan pasar modern Kota Bandar Lampung .....	37
9. Uji BNJ taraf 5% pada penerimaan keseluruhan daging ayam pasar tradisional dan pasar modern Kota Bandar Lampung.....	39
10. Hasil pengujian cemaran <i>Samonella sp.</i> karkas ayam potong di Pasar Gintung, Pasar Rajabasa, Pasar Tamin, Robinson Super Market dan Chandra Super Market Kota Bandar Lampung .....	41
10. Data cemaran <i>Salmonella sp.</i> pada daging ayam di Pasar Gintung .....	59
11. Data cemaran <i>Salmonella sp.</i> pada daging ayam di Pasar Rajabasa ...	59
12. Data cemaran <i>Salmonella sp.</i> pada daging ayam di Pasar Tamin .....	60

13. Data cemaran <i>Salmonella sp.</i> pada daging ayam di Robinson Super Market .....	60
14. Data cemaran <i>Salmonella sp.</i> pada daging ayam di Chandra Super Market .....	61
15. Analisis ragam aroma daging ayam pasar tradisional dan pasar modern Bandar Lampung .....	62
16. Uji BNJ aroma daging ayam pasar tradisional dan pasar modern Bandar Lampung taraf 5% .....	62
17. Analisis ragam warna daging ayam pasar tradisional dan pasar modern Bandar Lampung .....	62
18. Uji BNJ warna daging ayam pasar tradisional dan pasar modern Bandar Lampung taraf 5% .....	63
19. Analisis ragam konsistensi daging ayam pasar tradisional dan pasar modern Bandar Lampung .....	63
20. Uji BNJ konsistensi daging ayam pasar tradisional dan pasar modern Bandar Lampung taraf 5% .....	63
21. Analisis ragam tekstur daging ayam pasar tradisional dan pasar modern Bandar Lampung .....	64
22. Uji BNJ tekstur daging ayam pasar tradisional dan pasar modern Bandar Lampung taraf 5% .....	64
23. Analisis ragam penerimaan keseluruhan daging ayam pasar tradisional dan pasar modern Bandar Lampung .....	64
24. Uji BNJ penerimaan keseluruhan daging ayam pasar tradisional dan pasar modern Bandar Lampung taraf 5% .....	65