

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>HALAMAN JUDUL.....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN.....</b>	<b>iii</b>
<b>SURAT KETERANGAN .....</b>	<b>iv</b>
<b>PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI.....</b>	<b>v</b>
<b>HALAMAN PERSEMBAHAN.....</b>	<b>vi</b>
<b>INTISARI .....</b>	<b>vii</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xii</b>
<b>PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
Latar Belakang .....	1
Tujuan Penelitian.....	2
Manfaat Penelitian.....	2
<b>TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>3</b>
Tanaman Pala Sebagai Sumber Minyak Atsiri .....	3
Pengaruh Minyak Atsiri.....	8
Kualitas Kimia Daging Ayam Broiler .....	9
Perlemakan Ayam Broiler.....	10
<b>LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS .....</b>	<b>13</b>
Landasan Teori .....	13
Hipotesis.....	14
<b>MATERI DAN METODE .....</b>	<b>15</b>
Lokasi dan Waktu Penelitian .....	15
Materi .....	15
Metode .....	16
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>20</b>

Presentase Karkas dan Berat Relatif Lemak Abdominal .....	20
Persentase Karkas Ayam Broiler.....	20
Lemak Abdominal Daging Ayam Broiler .....	21
Pengaruh perlakuan terhadap komposisi kimia daging .....	23
Bahan Kering.....	24
Abu .....	25
Protein Kasar.....	26
Lemak Kasar .....	27
Pengaruh perlakuan terhadap kolesterol daging dan darah .....	28
Kolesterol .....	29
<b>KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>31</b>
Kesimpulan.....	31
Saran.....	31
<b>RINGKASAN .....</b>	<b>32</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>33</b>
<b>UCAPAN TERIMA KASIH.....</b>	<b>40</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>42</b>