

DAFTAR ISI

| | |
|---|------------|
| HALAMAN JUDUL | i |
| HALAMAN PERSETUJUAN | ii |
| HALAMAN PENGESAHAN | iii |
| PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI | iv |
| INTISARI | v |
| ABSTRACT | vi |
| DAFTAR ISI | vii |
| DAFTAR TABEL | ix |
| DAFTAR LAMPIRAN | x |
| PENDAHULUAN | 1 |
| Latar belakang..... | 1 |
| Tujuan Penelitian..... | 3 |
| Manfaat Penelitian..... | 3 |
| TINJAUAN PUSTAKA | 4 |
| Ayam Broiler..... | 4 |
| Fitobiotik Sebagai Pakan Tambahan..... | 4 |
| Ekstrak Daun Jeruk Nipis sebagai Bahan Fitobiotik | 5 |
| Daging Ayam Broiler | 6 |
| Kualitas kimia daging ayam broiler | 6 |
| Kualitas fisik daging ayam broiler | 8 |
| LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS | 10 |
| Landasan Teori | 10 |
| Hipotesis..... | 11 |
| MATERI DAN METODE | 12 |
| Lokasi dan Waktu Penelitian | 12 |
| Materi | 12 |
| Ekstrak daun jeruk nipis..... | 12 |
| Ayam dan perkandangan..... | 13 |
| Ransum penelitian | 14 |
| Metode | 14 |
| Pembuatan ekstrak daun jeruk nipis..... | 15 |
| Proses pemeliharaan | 15 |
| Uji kualitas kimia daging | 16 |
| Uji kualitas fisik daging | 18 |
| HASIL DAN PEMBAHASAN | 21 |
| Kualitas Kimia Daging | 21 |
| Kadar air | 21 |
| Kadar abu | 22 |



| | |
|---------------------------------|-----------|
| Kadar protein | 24 |
| Kadar lemak..... | 25 |
| Kualitas Fisik Daging | 27 |
| Nilai pH | 27 |
| Daya ikat air..... | 29 |
| Susut masak | 30 |
| Keempukan..... | 31 |
| KESIMPULAN | 33 |
| SARAN | 33 |
| RINGKASAN | 34 |
| DAFTAR PUSTAKA..... | 36 |
| UCAPAN TERIMA KASIH..... | 41 |
| LAMPIRAN..... | 43 |