

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
SURAT KETERANGAN	iv
HALAMAN DEDIKASI.....	v
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI.....	vi
INTISARI	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian.....	3
Manfaat Penelitian.....	3
TINJAUAN PUSTAKA	4
Sifat Fisik Daging Ayam	4
Lengkuas Merah.....	6
Mikrostruktur Daging Ayam	8
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	9
Landasan Teori	9
Hipotesis.....	10
MATERI DAN METODE	11
Waktu dan tempat penelitian	11
Materi	11
Metode	11
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	17
Karakteristik Fisik daging ayam layer afkir	17
Mikrostruktur daging ayam layer afkir.....	24
KESIMPULAN DAN SARAN.....	28

Kesimpulan.....	28
Saran.....	28
RINGKASAN	29
DAFTAR PUSTAKA.....	32
UCAPAN TERIMA KASIH.....	34
LAMPIRAN	36