

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
SURAT KETERANGAN	iv
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI.....	vi
INTISARI	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian.....	2
Manfaat Penelitian.....	2
TINJAUAN PUSTAKA	3
Ayam Petelur Afkir.....	3
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	13
Landasan Teori	13
Hipotesis.....	14
MATERI DAN METODE	15
Waktu dan tempat penelitian	15
Materi Penelitian.....	15
Metode Penelitian.....	15
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	21
Karakteristik Kimia Daging Ayam Petelur Afkir.....	21
Kualitas Sensoris Daging Ayam Petelur Afkir.....	25
Warna	25
Rasa	27
Aroma	27
Tekstur.....	28

Daya terima	30
KESIMPULAN DAN SARAN.....	32
Kesimpulan.....	32
Saran.....	32
RINGKASAN	33
DAFTAR PUSTAKA.....	36
UCAPAN TERIMA KASIH.....	40
LAMPIRAN	42