

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR	x
ABSTRAK.....	xi
<i>ABSTRACT</i>	xii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian.....	3
Manfaat Penelitian.....	3
TINJAUAN PUSTAKA	4
Ayam Broiler.....	4
Kualitas Fisik dan Mikrobiologi Daging Ayam.....	5
Higiene dan Sanitasi Pangan	9
Higiene.....	9
Sanitasi.....	9
Keamanan Pangan	10
MATERI DAN METODE	13
Materi	13
Metode.....	13
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	17

KESIMPULAN DAN SARAN.....	26
Kesimpulan.....	26
Saran.....	26
DAFTAR PUSTAKA	27
LAMPIRAN.....	30