

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN PERSEMBAHAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
ABSTRAK	x
<i>ABSTRACT</i>	xi
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	3
Manfaat Penelitian	3
TINJAUAN PUSTAKA	4
Daging Ayam	4
Pembusukan pada Daging	6
Penyembelihan Halal	9
Perbedaan Daging Ayam Bangkai dan Daging Bukan Bangkai	14
Uji Durante	15
Sensitivitas dan Spesifisitas Uji Durante	16
Sodium Hidroksida (NaOH)	17
MATERI DAN METODE	19
Tempat dan Waktu Penelitian	19
Alat dan Bahan	19
Metode Penelitian	20
Analisis Hasil	23
HASIL DAN PEMBAHASAN	24
KESIMPULAN DAN SARAN	29
Kesimpulan	29
Saran	29
DAFTAR PUSTAKA	30
LAMPIRAN	34