

## DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL .....	i
HALAMAN PERSETUJUAN .....	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
PERNYATAAN .....	v
PRAKATA.....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL .....	x
DAFTAR GAMBAR .....	xi
DAFTAR LAMPIRAN .....	xii
INTISARI .....	xiii
ABSTRACT .....	xiv
PENGANTAR.....	1
Latar Belakang .....	1
Tujuan Penelitian.....	2
Manfaat Penelitian.....	2
TINJAUAN PUSTAKA.....	3
Ayam Joper.....	3
Iradiasi Gamma .....	4
Iradiasi pada Daging .....	6
Lada Hitam .....	8
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS .....	10
Landasan Teori.....	10
Hipotesis .....	11
MATERI DAN METODE .....	12
Waktu dan Tempat Penelitian .....	12
Materi Penelitian .....	12
Alat penelitian .....	12
Bahan penelitian .....	12
Metode Penelitian.....	13
Persiapan sampel .....	13
Iradiasi gamma .....	13

Penyimpanan sampel .....	13
Uji kualitas fisik .....	13
Uji kualitas kimia .....	14
Uji total mikroba .....	16
Analisis data.....	17
HASIL DAN PEMBAHASAN .....	18
Kualitas Fisik Daging Ayam Joper .....	18
pH.....	18
Warna.....	19
Tekstur .....	24
Kualitas Kimia Daging Ayam Joper.....	33
Kadar Air .....	33
Kadar Protein .....	35
Kadar Lemak.....	37
Kadar Abu .....	38
Total Mikroba Daging Ayam Joper.....	40
KESIMPULAN DAN SARAN.....	42
Kesimpulan .....	42
Saran .....	42
RINGKASAN .....	43
SUMMARY .....	51
DAFTAR PUSTAKA.....	59
LAMPIRAN .....	63