

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
SURAT KETERANGAN	iv
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
INTISARI.....	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang.....	1
Tujuan Penelitian	5
Manfaat Penelitian.....	5
TINJAUAN PUSTAKA.....	6
Ayam Broiler	6
Kacang Sacha Inchi	7
Kualitas Fisik Daging.....	9
Nilai Keasaman Daging	9
Daya ikat air	11
Susut masak daging	12
Keempukan daging.....	13
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS.....	14
Landasan Teori	14
Hipotesis	16
MATERI DAN METODE	17
Waktu dan Tempat Penelitian	17
Materi Penelitian	17
Ayam dan Perkandangan	17
Peralatan	19
Metode Penelitian.....	19
Tahap Persiapan	19
Tahap pelaksanaan	20
Variabel yang diamati.....	21
Analisis data.....	23
HASIL DAN PEMBAHASAN	24
Nilai Keasaman (pH) Daging.....	24
Daya Ikat Air.....	26
Susut Masak Daging	27
Keempukan Daging	28
KESIMPULAN DAN SARAN	30
Kesimpulan	30



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

Manfaat Penambahan Tepung Kacang Sacha Inchi (*Plukenetia volubilis*) untuk Meningkatkan Kualitas

Fisik Daging Ayam Broiler

NAISA NINAWA HANDANI ISTONO, Ir. Nanung Danar Dono, S.Pt., M.P., Ph.D., IPM., ASEAN Eng.

Universitas Gadjah Mada, 2025 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

Saran	30
RINGKASAN	31
DAFTAR PUSTAKA	33
UCAPAN TERIMA KASIH	39
LAMPIRAN	41