

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iv
HALAMAN PERNYATAAN	v
INTISARI	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang.....	1
Tujuan Penelitian	5
Manfaat Penelitian	5
TINJAUAN PUSTAKA	6
Ayam Lokal.....	6
Ayam Kampung Unggul Balitbangtan (KUB)	8
Ayam Merawang.....	9
Ayam Murung Panggang	11
Ayam Hasil Persilangan Ayam KUB dengan Murung Panggang dan Merawang	12
Kualitas Daging Ayam Lokal	14
Komposisi Kimia Daging Ayam Lokal	15
Air	16
Protein	17
Kolagen	18
Lemak.....	19
Profil Tekstur.....	20
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	21
Landasan Teori.....	21
Hipotesis	23
MATERI DAN METODE	24
Lokasi dan Waktu Penelitian	24
Materi.....	24
Alat	24
Bahan	25

Metode.....	25
Pemeliharaan	25
Penyembelihan Ayam.....	26
Uji Kualitas Kimia	27
Texture Profile Analysis (TPA)	27
Analisis Data.....	28
HASIL DAN PEMBAHASAN	29
Kualitas Kimia Daging Ayam Hasil Persilangan KUB dengan Murung Panggang Dan KUB dengan Merawang.....	29
Kadar Air	29
Kadar Protein	31
Kadar Kolagen.....	33
Kadar Lemak	34
Profil Tekstur Daging Ayam Hasil Persilangan KUB X Merawang Dan KUB X Murung Panggang	36
<i>Hardness</i>	36
<i>Cohesiveness</i>	37
<i>Springiness</i>	38
<i>Gumminess</i>	39
Chewiness.....	41
KESIMPULAN DAN SARAN	43
Kesimpulan	43
Saran	43
RINGKASAN	44
DAFTAR PUSTAKA	47
UCAPAN TERIMA KASIH	53
LAMPIRAN	57