

## DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL .....	i
HALAMAN PERSETUJUAN .....	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
PERNYATAAN .....	v
KATA PENGANTAR .....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN .....	xii
ARTI LAMBANG DAN SINGKATAN .....	xiii
INTISARI .....	xv
ABSTRACT .....	xvi
PENGANTAR .....	17
Latar Belakang.....	17
Tujuan Penelitian .....	20
Manfaat Penelitian .....	21
TINJAUAN PUSTAKA .....	22
Daging Ayam Broiler .....	22
Kualitas Daging Ayam Broiler .....	22
Penyimpanan Daging .....	25
Bahan Tambahan Pangan pada Daging .....	25
Minyak Atsiri Kayu Manis ( <i>Cinnamomum burmannii</i> ).....	26
Nanoemulsi .....	29
<i>Median Chain Triglyceride</i> (MCT) .....	30
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS .....	33
Landasan Teori .....	33
Hipotesis .....	33
MATERI DAN METODE .....	34
Waktu dan Tempat Penelitian .....	34
Materi Penelitian .....	34
Alat penelitian .....	34
Bahan penelitian.....	35
Metode Penelitian .....	35
Rancangan Penelitian.....	35

Metodologi Penelitian .....	36
Variabel yang Diamati.....	38
Analisis Data.....	40
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>41</b>
Formula Nanoemulsi Minyak Atsiri Kayu Manis.....	41
Karakteristik Nanoemulsi Minyak Atsiri Kayu Manis .....	42
Morfologi Nanoemulsi Minyak Atsiri Kayu Manis .....	44
Aktivitas Antioksidan Nanoemulsi Minyak Atsiri Kayu Manis .....	45
Aktivitas Antibakteri Nanoemulsi Minyak Atsiri Kayu Manis.....	46
Karakteristik Fisik Daging Ayam Broiler.....	47
Derajat Keasaman (pH) .....	47
Daya Ikat Air .....	49
Susut Masak.....	50
Warna.....	52
Tekstur .....	56
Karakteristik Kimia Nanoenkapsulasi Daging Ayam Broiler .....	58
Kadar Protein.....	58
Kadar Air .....	60
Kadar Lemak .....	60
Karakteristik Mikrobiologis Nanoenkapsulasi Daging Ayam Broiler .....	62
Angka Lempeng Total.....	62
Cemaran <i>Salmonella sp.</i> .....	63
Evaluasi Sensoris Nanoenkapsulasi Daging Ayam Broiler .....	64
Warna.....	66
Aroma.....	66
Tekstur .....	67
Daya Terima .....	67
<b>KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>69</b>
Kesimpulan .....	69
Saran .....	69
<b>RINGKASAN .....</b>	<b>70</b>
<b>SUMMARY .....</b>	<b>76</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>80</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>89</b>