

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
INTISARI	v
ABSTRACT	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	3
Manfaat Penelitian	3
TINJAUAN PUSTAKA	4
Ayam KUB (Kampung Unggul Balitbangtan)	4
Nutrien Pakan	4
Tepung Fermentasi Daun Kenaf (<i>Hibiscus cannabinus</i> L.).....	6
Kualitas Fisik Daging Ayam	8
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	10
Landasan Teori.....	10
Hipotesis.....	11
MATERI DAN METODE	12
Tempat dan Waktu Penelitian.....	12
Materi Penelitian	12
Bahan Penelitian	12
Alat Penelitian	12
Metode Penelitian	13
Pemeliharaan	13
Pakan	14
Pembuatan Tepung fermentasi daun kenaf.....	14
Parameter yang diamati	15
Analisis Data.....	17
Hasil dan Pembahasan	18
Kualitas Fisik Daging	18
Nilai pH Daging Ayam.....	18
Daya Ikat Air Daging Ayam KUB	21
Susut Masak Daging Ayam KUB	23
Keempukan Daging Ayam KUB.....	26

KESIMPULAN DAN SARAN	29
Kesimpulan.....	29
Saran.....	29
RINGKASAN	30
DAFTAR PUSTAKA	32
UCAPAN TERIMA KASIH	35
LAMPIRAN	39