

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..... | 3 |
| Manfaat Penelitian | 3 |
| TINJAUAN PUSTAKA..... | 4 |
| Iradiasi Pangan | 4 |
| Iradiasi Daging | 4 |
| Sifat Fisikokimia Daging | 5 |
| Ayam Broiler..... | 7 |
| Ketumbar | 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 |

| | |
|--|----|
| Perlakuan iradiasi gamma | 13 |
| Penyimpanan sampel | 14 |
| Evaluasi morfologi | 14 |
| Pengukuran tekstur..... | 14 |
| Pengukuran warna | 14 |
| Evaluasi kandungan kimia | 15 |
| Analisis data | 16 |
| HASIL DAN PEMBAHASAN | 17 |
| Kualitas Fisik Daging Ayam Broiler | 17 |
| Karakteristik Morfologi | 17 |
| Karakteristik Warna | 19 |
| Karakteristik Tekstur | 22 |
| Kualitas Kimia Daging Ayam Broiler | 26 |
| Aktivitas Air (Aw)..... | 26 |
| Kadar Air..... | 27 |
| Kadar Protein..... | 28 |
| Kadar Lemak | 29 |
| Makromineral dan mikromineral..... | 30 |
| KESIMPULAN DAN SARAN | 34 |
| Kesimpulan | 34 |
| Saran | 34 |
| RINGKASAN | 35 |
| SUMMARY | 44 |
| DAFTAR PUSTAKA | 52 |
| LAMPIRAN | 58 |