

DAFTAR ISI

HALAMAN PERSETUJUAN	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	v
PRAKATA	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
DAFTAR LAMBANG DAN SINGKATAN	xiv
INTISARI	xii
ABSTRACT	xiii
PENDAHULUAN.....	1
Latar Belakang.....	1
Tujuan Penelitian.....	3
Manfaat Penelitian	4
TINJAUAN PUSTAKA.....	5
Daging Ayam Broiler.....	5
Kualitas Kimia Daging Ayam Broiler	5
Kualitas Fisik Daging Ayam Broiler	6
pH.....	6
Daya ikat air.....	7
Susut masak.....	7
Keempukan	8
Warna	9
Kualitas Mikrobiologis Daging Ayam Broiler	10
Evaluasi Sensori Daging Ayam Broiler	11
Minyak Atsri.....	12
Minyak Atsiri Cengkih (<i>Syzygium aromaticum</i>).....	12
Mekanisme Antioksidan.....	14
Mekanisme Antibakteri	14
Nanoemulsi	15
Karakteristik Nanoemulsi.....	15
Ukuran partikel	15
Polydispersity index (PDI).....	16
Zeta potensial	16
Aktivitas antibakteri.....	16
Aktivitas antioksidan	17

Penggunaan Nanoemulsi dalam Preservasi Makanan	17
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	19
Landasan Teori.....	19
Hipotesis	19
MATERI DAN METODE.....	20
Waktu dan Tempat Penelitian	20
Materi Penelitian	20
Alat penelitian	20
Bahan penelitian	20
Metode Penelitian	20
Pembuatan nanoemulsi minyak atsiri cengkih	20
Optimasi formulasi nanoemulsi minyak atsiri cengkih	21
Karakteristik nanoemulsi.....	22
Morfologi nanoemulsi.....	22
Pengujian aktivitas antibakteri	22
Pengujian aktivitas antioksidan	23
Aplikasi nanoemulsi minyak atsiri cengkih	24
Pengujian mikrobiologis daging	24
Analisis kualitas fisik daging ayam broiler	25
Analisis kandungan kimia daging ayam broiler	26
Evaluasi sensoris.....	26
Analisis Data	26
HASIL DAN PEMBAHASAN	27
Pembuatan Nanoemulsi Minyak Atsiri Cengkih	27
Optimasi Nanoemulsi Minyak Atsiri Cengkih	27
Karakteristik Nanoemulsi Minyak Atsiri Cengkih	31
Morfologi Nanoemulsi Minyak Atsiri Cengkih.....	32
Aktivitas Antibakteri Minyak Atsiri Cengkih	33
Aktivitas Antioksidan Minyak Atsiri Cengkih.....	35
Pengujian Mikrobiologis Daging Ayam Broiler	37
Analisis Kualitas Fisik Daging Ayam Broiler.....	38
Pengukuran pH.....	38
Parameter warna	40
Susut masak.....	44
Daya ikat air.....	45
Keempukan	46

Analisis Kualitas Kimia Daging Ayam Broiler	47
Kadar air	47
Protein	48
Lemak	49
Evaluasi Sensori Daging Ayam Broiler	50
Warna	50
Aroma	51
Tekstur	52
Daya Terima	52
KESIMPULAN DAN SARAN	54
Kesimpulan	54
Saran	54
RINGKASAN	55
SUMMARY	58
DAFTAR PUSTAKA	61
LAMPIRAN	70