

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN DEPAN	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
INTISARI	v
ABSTRACT	vi
DAFTAR TABEL	ix
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	2
TINJAUAN PUSTAKA	4
Ayam Broiler	4
Pakan.....	4
Mahkota Dewa sebagai Fitobiotik	5
Kualitas Fisik Daging	7
Nilai pH	7
Keempukan.....	7
Susut masak	8
Daya ikat air (DIA)	9
Kualitas Sensoris Daging	10
Warna	10
Rasa	10
Tekstur.....	11
Keempukan.....	11
Daya terima	12
<i>Juiciness</i>	12
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	13
Landasan Teori	13
Hipotesis	14
MATERI DAN METODE	15
Waktu dan Tempat Penelitian	15
Materi penelitian.....	15
Alat penelitian	15
Bahan penelitian	15
Metode Penelitian	16
Parameter yang akan diteliti	17
Uji kualitas fisik	17
Nilai pH	17
Keempukan.....	17
Daya ikat air.....	18
Susut masak.....	18



Uji sensoris	19
Pembuatan Fitobiotik	19
Proses Ekstraksi:	19
Analisis data.....	20
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	21
Nilai pH	21
Keempukan.....	22
Susut masak.....	24
Daya ikat air (DIA)	25
Uji sensoris	26
Warna	27
Rasa	28
Tekstur.....	28
Keempukan.....	29
Daya terima	29
Juiciness.....	30
KESIMPULAN DAN SARAN.....	31
Kesimpulan	31
Saran	31
RINGKASAN	32
DAFTAR PUSTAKA.....	34
UCAPAN TERIMAKASIH.....	37
LAMPIRAN.....	39

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Komposisi bahan pakan.....	16
2. Skor uji sensoris Daging Ayam Broiler.....	19
3. Hasil uji kualitas fisik daging ayam broiler yang ditambahkan fitobiotik ekstrak buah mahkota dewa dalam air minum	21
4. Skor data hasil uji sensoris daging ayam broiler	27

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Hasil analisis Uji Kualitas Fisik daging ayam broiler	39
2. Hasil analisis uji sensoris daging ayam broiler	41