

DAFTAR ISI

HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI.....	iv
HALAMAN PERNYATAAN	v
INTISARI	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	5
Manfaat Penelitian	5
TINJAUAN PUSTAKA	6
Ayam Broiler	6
Pakan	7
Peran Fitobiotik.....	9
Ekstrak Daun Sirsak sebagai Kandidat Fitobiotik Potensial.....	9
Pertumbuhan Ayam Broiler.....	12
Kualitas Fisik Daging	13
pH.....	13
Keempukan Daging.....	14
Daya Ikat Air	16
Susut Masak.....	16
Kualitas Sensoris	17
Warna.....	17
Rasa.....	18
Tekstur	19
Keempukan	19
Daya terima	20
Juiciness.....	20

LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	21
Landasan Teori.....	21
Hipotesis.....	22
MATERI DAN METODE	23
Waktu dan Tempat Penelitian.....	23
Materi penelitian	23
Alat Penelitian	23
Bahan Penelitian	24
Metode Penelitian	24
Prosedur Penelitian	26
Uji Kualitas Fisik	29
Nilai pH.....	29
Keempukan	29
Daya Ikat Air (DIA).	30
Susut Masak.....	30
Uji Sensoris	31
Analisis Data.....	32
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	33
Kualitas Fisik	33
Uji pH.....	33
Keempukan	36
Susut Masak.....	38
Daya Ikat Air	41
Kualitas sensoris	43
Warna.....	44
Rasa.....	45
Tekstur	46
Keempukan	47
Daya terima	49
Juiciness.....	50
KESIMPULAN DAN SARAN.....	52
Kesimpulan.....	52
Saran	52
RINGKASAN	53

DAFTAR PUSTAKA	56
LAMPIRAN	63