

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>HALAMAN PERSETUJUAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN.....</b>	<b>iii</b>
<b>PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI.....</b>	<b>iv</b>
<b>HALAMAN PERSEMBAHAN.....</b>	<b>v</b>
<b>INTISARI .....</b>	<b>vi</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xii</b>
<b>PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
Latar Belakang .....	1
Tujuan Penelitian .....	3
Manfaat Penelitian .....	4
<b>TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>5</b>
Ekstrak Buah Senduduk sebagai Aditif Pakan.....	5
Ayam Broiler .....	7
Kualitas Fisik Daging Ayam Broiler.....	7
Nilai pH Daging .....	7
Susut Masak Daging .....	8
Keempukan Daging.....	9
Kualitas Sensoris Daging Ayam Broiler .....	9
Warna Daging .....	10
Tekstur Daging .....	10
Rasa Daging.....	11
Keempukan Daging.....	11
Daya Terima terhadap Daging .....	12
Perlemakan Daging Ayam Broiler.....	13
<b>LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS .....</b>	<b>15</b>
Landasan Teori.....	15
Hipotesis.....	16
<b>MATERI DAN METODE .....</b>	<b>17</b>
Waktu dan Tempat Penelitian.....	17
Materi.....	17
Metode.....	18
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>23</b>

Kualitas Fisik Daging .....	23
Nilai pH Daging .....	23
Nilai Keempukan Daging .....	25
Nilai Susut Masak Daging .....	26
Kualitas Sensoris Daging.....	28
Warna Daging .....	28
Tekstur Daging .....	29
Rasa Daging.....	30
Keempukan Daging.....	31
Daya Terima Daging .....	32
Perlemakan Daging Ayam Broiler.....	34
<b>KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>36</b>
Kesimpulan.....	36
Saran .....	36
<b>RINGKASAN .....</b>	<b>37</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>40</b>
<b>UCAPAN TERIMA KASIH.....</b>	<b>45</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>47</b>