

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN	iv
HALAMAN DEDIKASI	v
INTISARI	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	2
Manfaat Penelitian	3
TINJAUAN PUSTAKA	4
Daging Ayam Broiler	4
Marinasi Daging Ayam.....	6
Penyimpanan Daging Ayam	8
Antioksidan	9
Kadar Lemak	11
Nilai TBA.....	12
Kualitas Sensoris	12
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	16
Landasan Teori.....	16
Hipotesis.....	18
MATERI DAN METODE	19
Lokasi dan Waktu Penelitian	19
Materi.....	19
Metode.....	19
Analisis Statistik.....	23
PEMBAHASAN	24
Kadar Lemak Kasar	24
Nilai <i>Thiobarbituric Acid</i>	26
Kualitas Sensoris	29
KESIMPULAN DAN SARAN	47
Kesimpulan.....	47

Saran	47
RINGKASAN	49
DAFTAR PUSTAKA.....	55
UCAPAN TERIMA KASIH.....	58
LAMPIRAN	60