

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iv
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	v
INTISARI	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	3
Manfaat penelitian	3
TINJAUAN PUSTAKA	4
Ayam Broiler	4
Pemotongan Ayam	5
Hasil Ikutan Pemotongan Ayam	5
Kaldu Ayam	6
Proses Pembuatan Kaldu Ayam	8
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	9
Landasan Teori	9
Hipotesis	10
MATERI DAN METODE	11
Waktu dan Tempat Penelitian	11
Materi	11
Metode	11
Analisis Data	15

HASIL DAN PEMBAHASAN	16
Komposisi Kimia Kaldu Bubuk Tulang Ayam Broiler	16
KESIMPULAN DAN SARAN	22
Kesimpulan.....	22
Saran	22
RINGKASAN	23
DAFTAR PUSTAKA.....	25
UCAPAN TERIMA KASIH.....	27
LAMPIRAN	30