

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
INTISARI	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	3
Manfaat Penelitian	4
TINJAUAN PUSTAKA	5
Kinerja Pertumbuhan Ayam Broiler.....	5
Antibiotik dalam Industri Perunggasan	7
Aditif Pakan dan Fitobiotik	8
Daun Randu sebagai Kandidat Fitobiotik.....	9
Kualitas Fisik Daging Ayam Broiler.....	13
pH daging	13
Daya ikat air	14
Susut masak.....	15
Keempukan	16
Kualitas Organoleptik Daging Ayam Broiler	17
Warna.....	18
Tekstur	18
Rasa	19
Keempukan	19
Daya terima	20
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	22
Landasan Teori.....	22
Hipotesis.....	23
MATERI DAN METODE	24
Waktu dan Tempat Penelitian.....	24

Materi Penelitian	24
Metode Penelitian	26
HASIL DAN PEMBAHASAN	32
Kualitas Fisik Daging	32
Nilai pH	32
Daya ikat air	34
Susut masak	36
Keempukan	38
Kualitas Organoleptik Daging	39
Warna	40
Rasa	41
Tekstur	43
Keempukan	44
Daya terima	45
KESIMPULAN DAN SARAN	47
Kesimpulan	47
Saran	47
RINGKASAN	48
DAFTAR PUSTAKA	51
UCAPAN TERIMA KASIH	58
LAMPIRAN	60