

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	<b>i</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN</b> .....	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	<b>iii</b>
<b>INTISARI</b> .....	<b>v</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>vi</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>vii</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>ix</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>x</b>
<b>PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
Latar Belakang .....	1
Tujuan Penelitian.....	3
Manfaat Penelitian.....	3
<b>TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>4</b>
Potensi Ayam Broiler .....	4
Antibiotik .....	4
Fitobiotik .....	6
Daun Salam sebagai Kandidat Fitobiotik Potensial.....	7
Kualitas Fisik Daging Ayam Broiler .....	10
pH daging.....	10
Daya ikat air .....	11
Keempukan daging .....	11
Susut masak .....	12
Kualitas Sensoris.....	13
Warna daging.....	13
Rasa daging.....	14
Tekstur daging .....	14
Keempukan daging .....	14
Daya terima.....	15
Keempukan .....	15
<b>LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS</b> .....	<b>16</b>
Landasan Teori .....	16
Hipotesis .....	17

<b>MATERI DAN METODE .....</b>	<b>18</b>
Waktu dan Tempat Penelitian .....	18
Alat penelitian .....	18
Bahan penelitian .....	20
Metode penelitian .....	21
Rancangan Perhitungan.....	21
Metodologi penelitian .....	21
Analisis data.....	25
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>26</b>
Kualitas Fisik .....	26
Tingkat keasaman daging .....	26
Daya ikat air .....	28
Keempukan.....	30
Kualitas sensoris .....	32
Warna .....	33
Rasa .....	34
Tekstur.....	35
Daya terima.....	36
Keempukan.....	37
<b>KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>39</b>
Kesimpulan .....	39
Saran.....	39
<b>RINGKASAN .....</b>	<b>40</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>43</b>
<b>UCAPAN TERIMA KASIH.....</b>	<b>47</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>50</b>