

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL.....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN.....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN.....</b>	<b>iii</b>
<b>SURAT KETERANGAN.....</b>	<b>iv</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN.....</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.....	6
Manfaat Penelitian.....	7
<b>TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>8</b>
Ayam Lokal.....	8
Ayam Kedu .....	9
Pengaruh Jenis Kelamin terhadap Kualitas Daging.....	12
Daging Ayam .....	14
Kualitas DagingAyam.....	14
Kualitas Fisik Daging Ayam Lokal .....	15
Warna.....	15
Nilai pH .....	17
Daya Ikat Air .....	18
Susut Masak .....	19
Keempukan.....	19
Kualitas Sensoris Daging Ayam Lokal .....	20
Warna.....	21
Bau.....	22
Tekstur .....	22
Keempukan.....	23
Daya Terima .....	24
<b>LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS.....</b>	<b>25</b>

LandasanTeori.....	25
Hipotesis .....	27
<b>MATERI DAN METODE.....</b>	<b>28</b>
Waktu dan Tempat Penelitian.....	28
Materi .....	28
Metode .....	30
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>38</b>
Kualitas Fisik Daging Ayam Kedu .....	38
Kualitas Sensoris Daging Ayam Kedu .....	51
<b>KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>57</b>
Kesimpulan.....	57
Saran.....	57
<b>RINGKASAN .....</b>	<b>58</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>64</b>
<b>UCAPAN TERIMA KASIH.....</b>	<b>72</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>75</b>