

## 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>PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI</b> .....	<b>v</b>
<b>HALAMAN PERSEMBAHAN</b> .....	<b>vi</b>
<b>INTISARI</b> .....	<b>vii</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>viii</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>xi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>xii</b>
<b>PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
Latar Belakang .....	1
Tujuan Penelitian .....	3
Manfaat Penelitian .....	3
<b>TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>4</b>
Komposisi Kimia Daging Ayam.....	4
Faktor yang Mempengaruhi Komposisi Kimia Daging .....	6
Komposisi Kimia dan Senyawa Bioaktif Tanaman Kenikir.....	8
<b>LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS</b> .....	<b>11</b>
Landasan Teori.....	11
Hipotesis.....	12
<b>MATERI DAN METODE</b> .....	<b>13</b>
Lokasi dan Waktu Penelitian .....	13
Materi.....	13
Metode.....	15
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN</b> .....	<b>20</b>

Komposisi Kimia Daging Ayam Broiler .....	20
Kadar air .....	21
Kadar abu .....	22
Kadar protein .....	23
Kadar lemak .....	24
Kadar kolesterol .....	26
Persentase Lemak Abdominal .....	29
<b>KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>31</b>
Kesimpulan .....	31
Saran .....	31
<b>RINGKASAN .....</b>	<b>32</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>37</b>
<b>UCAPAN TERIMA KASIH .....</b>	<b>42</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>44</b>