

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	iii
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	v
<b>I. PENDAHULUAN</b> .....	1
A. Latar Belakang dan Masalah .....	1
B. Tujuan Penelitian.....	3
C. Kegunaan Penelitian.....	3
D. Kerangka Pemikiran .....	3
E. Hipotesis.....	7
<b>II. TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	9
A. Daging Ayam <i>Broiler</i> .....	9
B. Kandungan Kimia Daging Ayam <i>Broiler</i> .....	9
C. Klasifikasi dan Morfologi Bunga Kecombrang .....	12
D. Kandungan Kimia Bunga Kecombrang .....	14
E. Teknik Pengawetan Daging .....	17
<b>III. METODE PENELITIAN</b> .....	19
A. Waktu dan Tempat Penelitian.....	19
B. Bahan dan Alat Penelitian .....	19
1. Bahan penelitian .....	19

2. Alat penelitian .....	19
C. Metode Penelitian .....	21
1. Rancangan percobaan .....	21
2. Analisis data.....	21
3. Peubah yang diamati .....	21
D. Pelaksanaan Penelitian.....	22
1. Tahapan pembuatan ekstrak bunga kecombrang .....	22
2. Persiapan daging ayam <i>broiler</i> .....	22
3. Pembuatan sampel .....	22
4. Pengukuran kadar air daging .....	23
5. Pengujian kadar protein daging .....	24
6. Pengukuran kadar lemak.....	26
<b>IV. HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>29</b>
1. Pengaruh perlakuan Terhadap Kadar Air Daging <i>Broiler</i> ...	..29.
2. Pengaruh perlakuan Terhadap Kadar Protein Daging <i>Broiler</i> .....	31
3. Pengaruh perlakuan Terhadap Kadar Lemak Daging <i>Broiler</i> .....	33
<b>V. KESIMPULAN.....</b>	<b>35</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>36</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>40</b>