



DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR	v
DAFTAR LAMPIRAN	vi
I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tujuan Penelitian	4
1.3. Manfaat Penelitian.....	4
1.4. Hipotesis.....	4
II. TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1. Daging Broiler.....	5
2.2. Biji Buah Karet.....	7
2.3. Pengolahan Biji Karet	9
2.4. Kualitas Fisik Daging.....	11
2.4.1. Nilai pH.....	11
2.4.2. Daya Mengikat Air.....	11
2.5. Kualitas Organoleptik Daging Broiler	12
2.5.1. Warna	12
2.5.2. Tekstur.....	13
2.5.3. Aroma.....	13
III. MATERI DAN METODE	14
3.1 Waktu dan Tempat	14
3.2 Materi Penelitian	14
3.3 Metode Penelitian.....	14
3.4 Prosedur Penelitian.....	15
3.4.1. Pembuatan Tepung Biji Karet.....	15
3.4.2. Pemeliharaan Ayam	16
3.4.3. Pemberian Ransum.....	16
3.4.4. Pemberian Air Minum dan Vaksin.....	16
3.4.5. Pengambilan Sampel	16
3.5 Parameter yang diukur.....	17
3.5.1. Daya Mengikat Air.....	17

Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

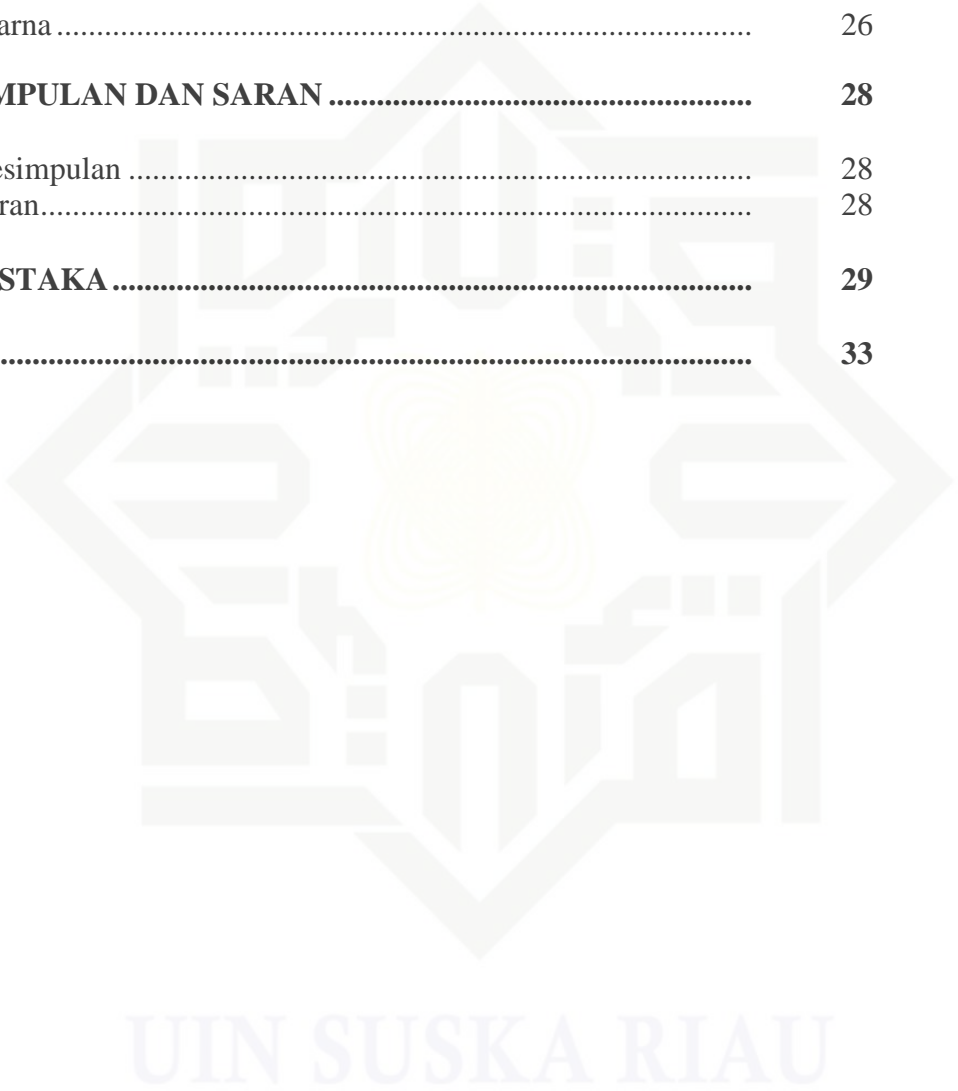
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

3.2.2. Nilai pH.....	17
3.6 Analisis Uji Organoleptik.....	18
3.7 Analisis Data	19
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	21
4.1. Daya Mengikat Air (DMA).....	21
4.2. Derajat Keasaman (pH).....	22
4.3. Aroma.....	23
4.4. Tekstur.....	25
4.5. Warna	26
V. KESIMPULAN DAN SARAN	28
5.1. Kesimpulan	28
5.2. Saran.....	28
DAFTAR PUSTAKA	29
LAMPIRAN.....	33





DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
2.1. Kandungan nutrisi daging ayam per 100 g	6
2.2. Analisis proksimat tepung biji karet dan beberapa kandungan kimia (100 g berat kering)	8
2.3. Susunan asam amino tepung biji karet dari alam dan budidaya (g/kg protein)	8
3.1. Analisis sidik ragam	19
4.1. Rataan DMA daging broler dengan substitusi tepung biji karet (%)	21
4.2. Rataan pH daging broiler dengan substitusi tepung biji karet.....	22
4.3. Rataan aroma daging broler dengan substitusi tepung biji karet.....	23
4.4. Rataan tekstur daging broler dengan substitusi tepung biji karet.....	25
4.5. Rataan warna daging broler dengan substitusi tepung biji karet.....	26

Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

DAFTAR GAMBAR

Tabel	Halaman
1. Diagram Alur Proses Pengolahan Tepung Biji Karet	15



Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.