

DAFTAR ISI

Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

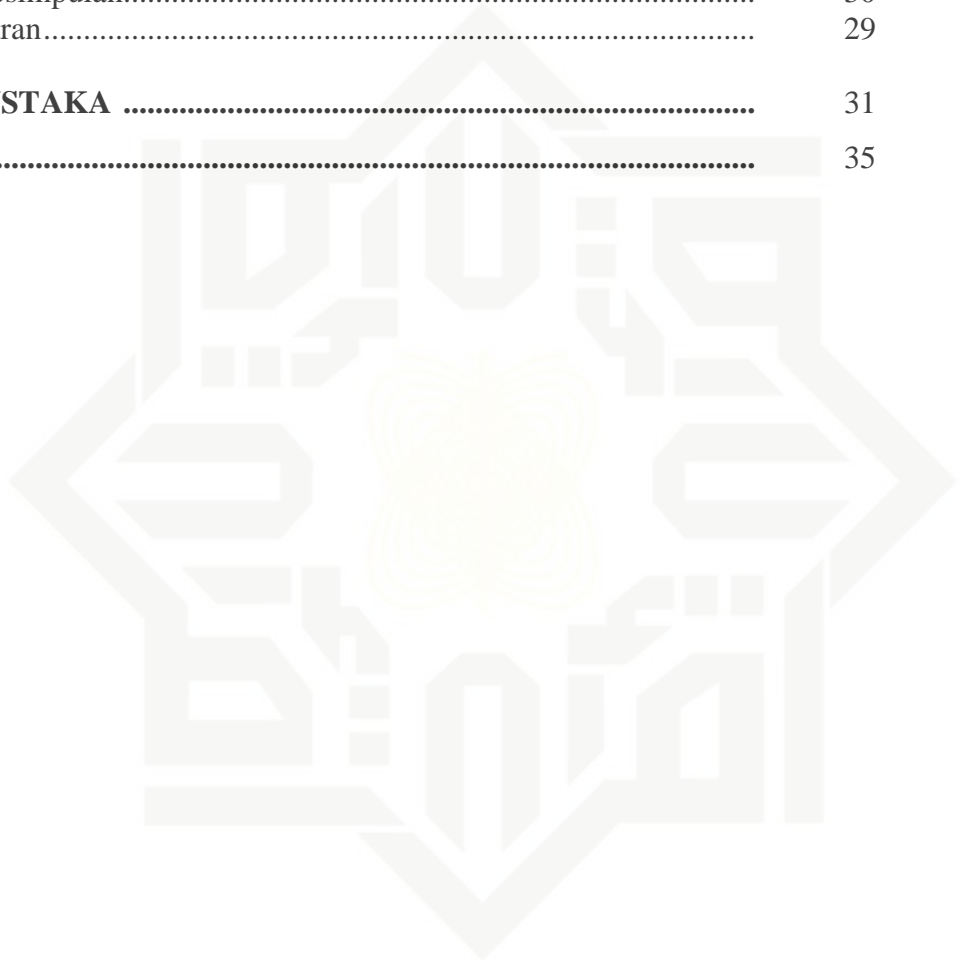
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan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

	Halaman
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR LAMPIRAN	v
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. Gambaran Umum Ayam Broiler	5
2.2. Kualitas Fisik Ayam Broiler	6
2.2.1. Nilai pH Daging	8
2.2.2. Daya Mengikat Air	9
2.2.3. Susut Masa	10
2.3. Profil Pasar tradisional Panam dan Pasar Modern Kota Pekanbaru	11
2.4. Komposisi Kimia Daging Ayam Broiler.....	12
III. MATERI DAN METODE	14
3.1. Tempat dan Waktu	14
3.2. Bahan dan Alat	14
3.3. Metode Penelitian	14
3.4. Parameter yang diamati	15
3.4.1. Pengukuran pH.....	15
3.4.2. Daya Mengikat Air	15
3.4.3. Susut Masak	16
3.4.4. Kadar Abu	16
3.4.5. Kadar Protein Kasar	17
3.4.6. Kadar Air	18
3.4.7. Kadar Lemak Kasar	18
3.5. Analisis Data	19
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	22
4.1. Nilai Fisik Daging Ayam Broiler yang dijual dipasar Tradisional dan Pasar Modern di Pekanbaru.....	22
4.1.1. Derajat Keasaman (pH).....	22
4.1.2. Daya Mengikat Air	23

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.

4.1.3. Susut Masak	24
4.2. Nilai Fisik Daging Ayam Broiler yang dijual dipasar Tradisional dan Pasar Modern di Pekanbaru	25
4.2.1. Kadar Abu	25
4.2.2. Kadar Protein	26
4.2.3. Kadar Air	27
4.2.4. Kadar Lemak.....	28
V. PENUTUP	30
5.1. Kesimpulan.....	30
5.2. Saran.....	29
DAFTAR PUSTAKA	31
LAMPIRAN.....	35



UIN SUSKA RIAU

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
2.2. Komposisi Kimia Daging	13
4.1. Rataan Nilai Fisik Daging Broiler yang dijual dipasar Tradisional dan Pasar Modern di Kota Pekanbaru	22
4.2. Rataan Nilai Fisik Daging Broiler yang dijual dipasar Tradisional dan Pasar Modern di Kota Pekanbaru	25

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 LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Nilai pH Daging Ayam Broiler yang dijual di Pasar Tradisional dan Pasar Modern di Kota Pekanbaru	36
2. Nilai Daya Mengikat Air Daging Ayam Broiler yang dijual di Pasar Tradisional dan Pasar Modern di Kota Pekanbaru.....	38
3. Nilai Susut Masak Daging Ayam Broiler yang dijual di Pasar Tradisional dan Pasar Modern di Kota Pekanbaru.....	40
4. Nilai Kadar Abu Daging Ayam Broiler yang dijual di Pasar Tradisional dan Pasar Modern di Kota Pekanbaru.....	42
5. Nilai Kadar Protein Daging Ayam Broiler yang dijual di Pasar Tradisional dan Pasar Modern di Kota Pekanbaru.....	44
6. Nilai Kadar Air Daging Ayam Broiler yang dijual di Pasar Tradisional dan Pasar Modern di Kota Pekanbaru.....	46
7. Nilai Kadar Lemak Daging Ayam Broiler yang dijual di Pasar Tradisional dan Pasar Modern di Kota Pekanbaru.....	48
8. Dokumentai Penelitian.....	50

© Himpunan Cipta Milik UIN Suska Riau

State Islamic University of Sultan Syarif Kasim 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.