

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
INTISARI	ii
ABSTRACT	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
I. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	3
1.3 Manfaat	3
1.4 Hipotesis	4
II. TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Daging <i>Broiler</i>	5
2.2 Jeruk Nipis	7
2.3 Kualitas Fisik Daging <i>Broiler</i>	9
2.3.1 Nilai pH	9
2.3.2 Daya Mengikat Air	10
2.4 Mutu Hedonik	11
2.4.1 Warna	12
2.4.2 Aroma	13
2.4.3 Tekstur	13
III. MATERI DAN METODE	15
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian	15
3.2 Bahan dan Alat	15
3.2.1 Bahan	15
3.2.2 Alat	15
3.3 Metode Penelitian	15
3.4 Prosedur Penelitian	16
3.4.1 Persiapan Bahan Penelitian	16
3.4.2 Pelaksanaan Penelitian	16
3.5 Parameter yang Diamati	17
3.6 Analisis Variabel	17
3.6.1 Analisis Daya Mengikat Air	17
3.6.2 Analisis Nilai pH	18
3.6.3 Uji Mutu Hedonik	19
3.7 Analisis Data	20

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	22
4.1 Kualitas Fisik Daging Broiler.....	22
4.1.1 Nilai pH.....	22
4.1.2 Nilai Daya Mengikat Air.....	24
4.2 Mutu Hedonik Daging <i>Broiler</i>	26
4.2.1 Warna.....	26
4.2.2 Aroma.....	28
4.2.3 Tekstur.....	31
V. PENUTUP	33
5.1 Kesimpulan.....	33
5.2 Saran.....	33
DAFTAR PUSTAKA	34
LAMPIRAN	39

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.