



## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>i</b>
<b>INTISARI .....</b>	<b>ii</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>iii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>vii</b>
<b>I. PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Tujuan Penelitian .....	3
1.3. Manfaat Penelitian .....	3
1.4. Hipotesis.....	4
<b>II. TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>5</b>
2.1. Ayam Broiler.....	5
2.2. Karkas Ayam.....	6
2.3. Bobot dan Persentase Karkas .....	7
2.4. Bobot Lemak Abdominal.....	8
2.5. Nilai pH .....	10
2.6. Kunyit.....	13
<b>III. MATERI DAN METODE .....</b>	<b>15</b>
3.1. Waktu dan Tempat .....	15
3.2. Bahan dan Alat.....	15
3.3. Metode Penelitian .....	17
3.4. Prosedur Penelitian .....	17
3.5. Peubah yang Diamati .....	19
3.6. Rancangan Percobaan .....	20
3.7. Analisis Data .....	21
<b>IV. HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>22</b>
4.1. Bobot Karkas .....	22
4.2. Persentase Karkas .....	23
4.3. Bobot Lemak Abdominal .....	25
4.4. pH Daging .....	26
<b>V. KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>28</b>
5.1. Kesimpulan .....	28
5.2. Saran .....	28
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>29</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>36</b>