

## DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK .....	i
ABSTRACT .....	ii
KATA PENGANTAR .....	iii
DAFTAR ISI .....	v
DAFTAR GAMBAR .....	viii
DAFTAR LAMPIRAN .....	x
DAFTAR TABEL.....	xi
BAB I PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar belakang masalah .....	1
1.2 Rumusan masalah .....	8
1.3 Tujuan Penelitian .....	8
1.4 Manfaat Penelitian .....	8
1.5 Hipotesis .....	8
BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....	9
2.1 Ayam Broiler ( <i>G. domesticus</i> ).....	9
2.1.1 Kandungan Gizi ayam Broiler ( <i>G. domesticus</i> ).....	11
2.1.2 Sistem Pencernaan Ayam Broiler ( <i>G. domesticus</i> ) .....	13
2.2 Propolis .....	15
2.2. 1 Kandungan Propolis .....	17

2.2.2	Kegunaan Propolis .....	20
2.2.3	Ekstrak Propolis .....	20
2.3	Preferensi Konsumen .....	21
2.3.1	Uji Organoleptik .....	22
2.4	Analisis Proksimat .....	24
2.4.1	Kadar Air .....	25
2.4.2	Kadar Protein .....	25
2.4.3	Kadar Lemak .....	27
BAB III METODE PENELITIAN .....		30
3.1	Lokasi dan Waktu Penelitian .....	30
3.2	Alat dan Bahan .....	30
3.2.1	Adaptasi Hewan Uji .....	30
3.2.2	Pembuatan Ekstrak Propolis .....	31
3.2.3	Pengujian Preferensi .....	31
3.2.4	Penetapan Kadar Air .....	31
3.2.5	Penetapan Kadar Protein Kasar .....	31
3.2.6	Penetapan Kadar Lemak Kasar .....	31
3.3	Rancangan Percobaan .....	32
3.4	Langkah Penelitian .....	32
3.5	Pengamatan .....	33
3.5.1	Pengujian Preferensi .....	34
3.5.2	Pengujian Kadar Air .....	34

3.5.3 Pengujian Kadar Protein .....	35
3.5.4 Pengujian Kadar Lemak .....	37
3.6 Analisis Data .....	38
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....	39
4.1 Preferensi Daging Ayam Broiler ( <i>G. domesticus</i> ) .....	39
4.1.1 Penilaian Panelis Terhadap Warna Daging Ayam Broiler .....	39
4.1.2 Penilaian Panelis Terhadap Tekstur Daging Ayam Broiler .....	43
4.1.3 Penilaian Panelis Terhadap Rasa Daging Ayam Broiler .....	46
4.1.4 Penilaian Panelis Terhadap Keempukan Daging Ayam Broiler .....	49
4.1.5 Penilaian Panelis Terhadap Aroma Daging Ayam Broiler .....	51
4.1.6 Aktivitas Flavonoid dalam Preferensi daging dada Ayam Broiler .....	53
4.2 Kadar Air Daging Ayam Broiler ( <i>G. domesticus</i> ) .....	55
4.3 Kadar Protein Daging Ayam Broiler ( <i>G. domesticus</i> ) .....	59
4.4 Kadar Lemak Daging Ayam Broiler ( <i>G. domesticus</i> ) .....	61
4.5 Aktivitas Flavonoid Terhadap Nilai Gizi Ayam Broiler ( <i>G.domesticus</i> ) .....	63
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....	67
5.1 Kesimpulan .....	67
5.2 Saran .....	67
DAFTAR PUSTAKA .....	68



uin

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI  
SUNAN GUNUNG DJATI  
BANDUNG