

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
HALAMAN IDENTITAS	iv
RINGKASAN	vi
ABSTRACT.....	viii
UCAPAN TERIMA KASIH.....	ix
DAFTAR ISI.....	xii
DAFTAR TABEL.....	xiv
DAFTAR GAMBAR	xv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvi
SINGKATAN DAN ARTI LAMBANG	xvii
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	3
1.4 Manfaat Penelitian.....	3
1.4.1 Manfaat Teoritis	3
1.4.2 Manfaat Praktis	3
1.5 Landasan Teori.....	3
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Ciri-ciri Ayam <i>Broiler</i>	6
2.2 Kandungan Gizi Ayam <i>Broiler</i>	7
2.3 Penyembelihan Hewan yang Benar.....	7
2.4 Alur Penyembelihan yang Benar pada RPU	9
2.5 Teknik Penyembelihan Ayam	11
2.6 Anatomi Leher Ayam	13
2.7 Penilaian Penyembelihan Ayam yang Ditinjau dari Aspek Fisik.....	14
2.8 Daging yang ASUH	15
2.9 Keadaan Fisik Ayam <i>Broiler</i> yang sudah Disembelih	16
2.10 Pengertian Daging	16

2.11 Ciri-ciri Daging yang Berkualitas	17
BAB 3 METODE PENELITIAN.....	18
3.1 Rancangan Penelitian	18
3.2 Sampel dan Besaran Sampel	19
3.3 Variabel Penelitian	20
3.4 Definisi Operasional Variabel.....	20
3.5 Waktu dan Tempat Penelitian	20
3.6 Alat dan Bahan Penelitian	20
3.7 Prosedur Penelitian.....	21
3.7.1 Pengambilan Sampel.....	21
3.7.2 Pemeriksaan Sampel	21
3.7.3 Penilaian Sampel.....	21
3.8 Analisis Data	22
BAB 4 HASIL PENELITIAN	23
BAB 5 PEMBAHASAN	27
BAB 6 KESIMPULAN DAN SARAN.....	33
6.1 Kesimpulan	33
6.2 Saran.....	33
DAFTAR PUSTAKA	34
LAMPIRAN.....	37

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
2.1 Komponen nutrisi daging ayam	7
4.1 Penilaian penyembelihan ayam <i>broiler</i>	23
4.2 Hasil analisi data chi-square di pasar tradisional dan supermarket.....	24
4.3 Jumlah saluran yang belum terpotong.....	24

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
2.1 Proses penyembelihan ayam yang benar di RPA.....	11
2.2 Skematis anatomi kepala leher ayam	12
2.3 Hasil penyembelihan.....	14
4.1 Perbedaan potongan ayam.....	26

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Hasil penyembelihan ayam <i>broiler</i>	37
2. Analisis data chi-square	40
3. Rumus pengambilan sampel bertahap.....	42

SINGKATAN DAN ARTI LAMBANG

SNI	= Standar Nasional Indonesia
Kkal	= Kilokalori
mg	= Milligram
ml	= Mililiter
ASUH	= Aman Sehat Utuh Halal
RPA	= Rumah Potong Ayam
CO ₂	= Karbon dioksida
BSNI	= Badan Standart Nasional Indonesia