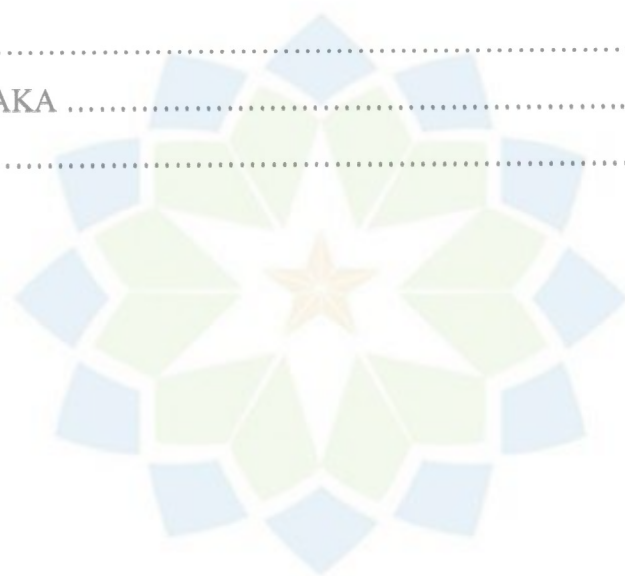


DAFTAR ISI

	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
LAMPIRAN		76



uin
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
SUNAN GUNUNG DJATI
BANDUNG

DAFTAR GAMBAR

No	Judul	Halaman
2.1	Morfologi <i>Gallus domesticus</i>	10
2.2	Sistem Pencernaan pada Ayam (Unggas)	14
2.3	Lebah <i>Trigona</i> sp	16
2.4	Propolis	17
2.5	Struktur Dasar Flavonoid	19
2.6	Struktur Umum Asam Amino	26
2.7	Struktur Kimia Lemak	28
3.1	Posisi dan Ukuran Kandang	30
3.2	<i>Rotary Evaporator</i>	33
3.3	Alat <i>Kjeldahl</i>	37
3.4	Alat <i>Soxhlet</i>	38
4.1	Rata-rata Warna Ayam Broiler (<i>G.domesticus</i>)	40
4.2	Jumlah Respondensi Penerimaan Terhadap Warna Daging Dada Ayam Broiler (<i>G.domesticus</i>)	42
4.3	Rata-rata Tekstur Ayam Broiler (<i>G.domesticus</i>)	43
4.4	Jumlah Respondensi Penerimaan Terhadap Tekstur Daging Dada Ayam Broiler (<i>G.domesticus</i>)	45
4.5	Rata-rata Rasa Ayam Broiler (<i>G.domesticus</i>)	46
4.6	Jumlah Respondensi Penerimaan Terhadap Rasa Daging Dada Ayam Broiler (<i>G.domesticus</i>)	48
4.7	Rata-rata Keempukan Ayam Broiler	49
4.8	Jumlah Respondensi Penerimaan Terhadap Keempukan Daging Dada Ayam Broiler (<i>G.domesticus</i>)	50
4.9	Rata-rata Aroma Ayam Broiler	51
4.10	Jumlah Respondensi Penerimaan Terhadap Aroma Daging Dada Ayam Broiler (<i>G.domesticus</i>)	52
4.11	Rata-rata Kadar Air Ayam Broiler (<i>G.domesticus</i>)	56

4.12	Rata-rata Kadar Protein Ayam Broiler (<i>G.domesticus</i>)	59
4.13	Rata-rata Kadar Lemak Ayam Broiler	61
4.14	Kompartemen yang terlibat dalam Metabolisme Flavonoid	65



uin

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
SUNAN GUNUNG DJATI
BANDUNG

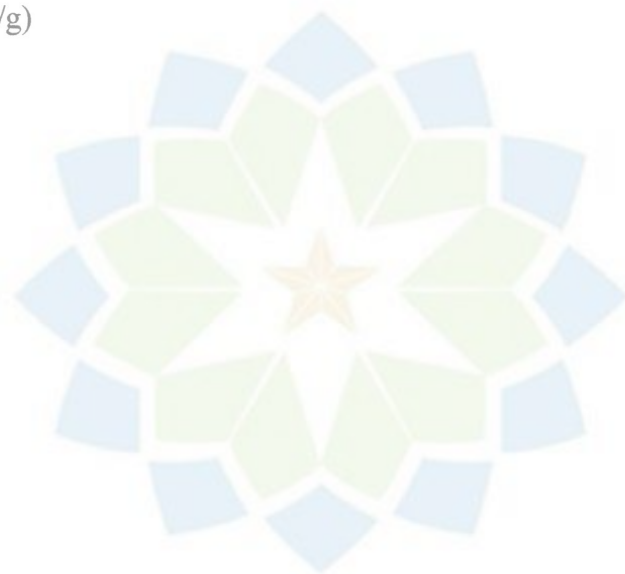
DAFTAR LAMPIRAN

No	Judul	Halaman
1	Nilai rata-rata Uji Preferensi	76
2	Perhitungan Statistik One Way ANOVA	76
3	Rata-Rata Nilai Kadar Air Dan Hasil Uji Analisa Anova	77
4	Nilai Signifikansi Kadar Air Daging Ayam Broiler (<i>G.domesticus</i>)	77
5	Rata-Rata Nilai Kadar Protein	78
6	Analisis Anova Kadar Protein Ayam Broiler (<i>G.domesticus</i>)	78
7	Rata-Rata Nilai Kadar Lemak	78
8	Analisis Anova Kadar Lemak Ayam Broiler (<i>G.domesticus</i>)	78
9	Dokumentasi Gambar Penelitian	79
10	Form Penilaian Uji Preferensi	83



DAFTAR TABEL

No	Judul	Halaman
2.1	Kandungan Gizi pada Ayam Broiler (<i>G.domesticus</i>)	12
2.2	Komposisi Kimia Propolis	19
4.1	Batas Maksimum Cemarkan Mikroba Pada Daging (cfu/g)	58



uin
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
SUNAN GUNUNG DJATI
BANDUNG