

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
LEMBAR PERNYATAAN .....	i
LEMBAR PENGESAHAN .....	ii
LEMBAR PERSEMBAHAN .....	iii
RIWAYAT HIDUP.....	v
ABSTRAK.....	vi
KATA PENGANTAR .....	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR GAMBAR .....	xiii
DAFTAR TABEL.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
<b>BAB I. PENDAHULUAN</b>	
1.1. Latar Belakang Masalah.....	1
1.2. Rumusan Masalah .....	4
1.3. Tujuan dan Kegunaan Penelitian.....	4
a. Tujuan Penelitian.....	4
b. Kegunaan Penelitian.....	4
1.4. Hipotesis.....	4
<b>BAB II. TINJAUAN PUSTAKA</b>	
2.1. Ayam Broiler.....	5
2.1.1. Temperatur Lingkungan dan Stress .....	11
2.1.2. Problem Perunggasan di Indonesia.....	13
2.2. Nilai Organoleptik.....	15
2.2.1. Warna Daging .....	15
2.2.2. Tekstur Daging.....	16
2.2.3. Rasa Daging .....	17
2.2.4. Aroma Daging.....	17
2.3. Temulawak.....	18
2.3.1. Klasifikasi Temulawak .....	18

2.3.2. Morfologi Tanaman Temulawak .....	21
2.3.3. Kandungan Kimia .....	23
<b>BAB III. METODOLOGI PENELITIAN</b>	
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian .....	26
3.2 Alat dan Bahan .....	26
3.2.1 Alat Penelitian .....	26
A. Kandang .....	26
B. Tempat Pakan dan Tempat Minum .....	26
C. Timbangan .....	27
D. Pemanas .....	28
E. Alat untuk Pembuatan Sari Temulawak .....	29
3.2.2 Bahan Penelitian .....	29
A. Hewan Penelitian .....	29
B. Temulawak .....	29
C. Pakan dan Air Minum .....	30
3.3 Prosedur Penelitian .....	31
3.3.1. Penyediaan Hewan Penelitian, Persiapan Alat dan Bahan, Persiapan Kandang .....	31
3.3.2. Pemberian Pakan .....	31
3.3.3. Pemberian Air Minum .....	31
3.3.4. Pemberian Sari Temulawak .....	32
3.3.5. Analisis Organoleptik .....	34
3.3.6. Pengambilan Data .....	35
<b>BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	
1.1. Pengaruh Pemberian Sari Temulawak terhadap Bobot Badan Ayam Broiler .....	37
1.2. Pengaruh Pemberian Sari Temulawak Terhadap Konsumsi Pakan Ayam Broiler .....	40
1.3. Pengaruh Pemberian Sari Temulawak Terhadap Konsumsi Air Minum Ayam Broiler .....	43
1.4. Uji Organoleptik .....	44

1.4.1. Persepsi Responden Terhadap Warna Daging .....	45
1.4.2. Persepsi Responden Terhadap Tekstur Daging.....	48
1.4.3. Persepsi Responden Terhadap Rasa Daging .....	52
1.4.4. Persepsi Responden Terhadap Aroma Daging.....	54
<b>BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN</b>	
5.1 Kesimpulan .....	57
5.2 Saran.....	58
DAFTAR PUSTAKA .....	59
DAFTAR SUMBER .....	64
<b>LAMPIRAN</b>	

