

DAFTAR ISI

ABSTRAK	vii
ABSTRACT	viii
KATA PENGANTAR	ix
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I	2
PENDAHULUAN	2
1.1 Latar Belakang	2
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan	6
1.4 Manfaat Penelitian	6
1.5 Hipotesis Penelitian	6
BAB II	7
TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1 Ayam Broiler (<i>Gallus domesticus</i>)	7
2.2 Morfometri Daging Ayam Broiler (<i>Gallus domesticus</i>)	8
2.3 Firman dan Hadist Tentang Makanan yang Baik dan Halal	
2.4 Fatwa MUI Tentang Hewan Sembelih yang Halal	10
2.5 Pendapat mazhab tentang syarat bagian yang harus terputus saat penyembelihan	11
BAB III	13
METODE PENELITIAN	13
3.1 Lokasi dan Waktu	13
3.2 Alat dan Bahan	13
3.3 Rancangan Penelitian	13
3.4 Pengujian Kualitas Fisik	14
3.5 Langkah Penelitian	14.