

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
SURAT KETERANGAN UNGGAH ETD	iv
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	v
HALAMAN DEDIKASI	vi
INTISARI	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	4
Manfaat Penelitian	4
TINJAUAN PUSTAKA	5
Ayam Lokal.....	5
Ayam Silangan Merawang Bangka dengan KUB Bogor (MBKUB)....	5
Ayam Silangan Murung Panggang dengan KUB Bogor (MPKUB)	7
Telur Ayam Lokal.....	8
Struktur dan Komposisi Telur	9
Kualitas Telur Eksternal dan Internal.....	10
Warna Kerabang	10
Bentuk Telur	11
Berat Telur.....	11
Berat Jenis Telur	12
Indeks Telur.....	12
Indeks <i>Yolk</i>	13
Warna <i>Yolk</i>	14
Nilai <i>Haugh unit</i> (HU)	14
Ketebalan Kerabang.....	15
Berat Kerabang	15
Nilai pH <i>Albumen</i> dan <i>Yolk</i>	16

Komposisi Kimia Telur	17
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	19
Landasan Teori.....	19
Kerangka Teoritis	21
Hipotesis.....	22
Kerangka Konsep	23
MATERI DAN METODE	24
Waktu dan Tempat Penelitian.....	24
Materi.....	24
Metode.....	25
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	33
Kualitas Eksternal Telur	33
Kualitas Internal Telur.....	40
Komposisi Kimia <i>Albumen</i> Telur Ayam Lokal	55
Komposisi Kimia <i>Yolk</i> Telur Ayam Lokal	61
KESIMPULAN DAN SARAN.....	70
Kesimpulan.....	70
Saran	70
RINGKASAN	71
DAFTAR PUSTAKA.....	80
UCAPAN TERIMA KASIH.....	88
LAMPIRAN	90