

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
SURAT KETERANGAN	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
HALAMAN PERNYATAAN	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 Murung Panggang	6
Ayam KUB	7
Karakteristik Karkas Ayam	9
Non Karkas Ayam	13
Jenis Kelamin	14
Umur Potong	15
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	18
Landasan Teori	18
Hipotesis	19
MATERI DAN METODE	20
Waktu dan Tempat Penelitian	20
Materi	20
Metode	21
Analisis Data	26
HASIL DAN PEMBAHASAN	27
Bobot Karkas	30
Persentase Karkas	33
Persentase Komposisi Karkas Ayam Hasil Persilangan Murung Panggang dan KUB	37
Persentase Bagian Dada	37
Persentase Bagian Sayap	41
Persentase Karkas Paha Atas	44
Persentase Karkas Paha Bawah	48
Persentase Karkas Punggung	52

Persentase Komposisi Non Karkas Ayam Persilangan Murung Panggang dan KUB	55
Persentase Darah	56
Persentase Bulu	59
Persentase Kepala dan Leher	62
Persentase Ceker	66
Persentase Hati	69
Persentase Jantung	72
Persentase Ampela	76
Persentase Usus Bersih	80
KESIMPULAN DAN SARAN	84
Kesimpulan	84
Saran	84
RINGKASAN	85
DAFTAR PUSTAKA	95
UCAPAN TERIMA KASIH	110
LAMPIRAN	114