

DAFTAR ISI

	Halaman
SAMPUL DALAM	i
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
PRAKATA	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
INTISARI	xi
<i>ABSTRACT</i>	xii
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan	3
D. Manfaat	3
BAB II	4
TINJAUAN PUSTAKA DAN HIPOTESIS	4
A. Tinjauan Pustaka	4
1. Burung Puyuh <i>Coturnix japonica</i> (Temminck & Schlegel, 1848)	4
2. Telur Burung Puyuh	5
3. Kualitas Warna Kuning Telur	7
4. Bayam Merah (<i>Amaranthus tricolor</i> L.)	8
5. <i>Spirulina</i> sp.	10
6. Kolesterol	12
7. Pakan	12
8. Produktivitas Telur Puyuh	13
B. Hipotesis	13
BAB III	14

METODE PENELITIAN.....	14
A. Tempat dan Waktu Penelitian	14
B. Bahan dan Alat	14
1. Bahan	14
2. Alat	14
C. Prosedur Penelitian	15
1. Tahap Persiapan	15
2. Tahap Pelaksanaan	16
D. Pengambilan Data	16
1. Data Parameter Lingkungan	16
2. Data Produktivitas Telur Puyuh	16
3. Data Asam Lemak Omega 3, 6, 9, dan Kolesterol	16
4. Penentuan Kualitas Kuning Telur Puyuh	18
5. Analisis Data	18
BAB IV	19
HASIL DAN PEMBAHASAN	19
A. Asam Lemak (Omega, 3, 6, 9) pada Telur Puyuh	19
B. Kandungan Kolesterol pada Telur Puyuh	21
C. Kualitas Kuning Telur Puyuh	23
D. Produktivitas Telur Puyuh	26
E. Parameter Lingkungan	27
BAB V	29
KESIMPULAN DAN SARAN	29
A. Kesimpulan	29
B. Saran	29
DAFTAR PUSTAKA	30
Lampiran	35