

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL</b>	i
<b>HALAMAN PERSETUJUAN</b>	ii
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b>	iii
<b>HALAMAN PERSEMBAHAN</b>	iv
<b>HALAMAN PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME</b>	v
<b>SURAT KETERANGAN</b>	vi
<b>INTISARI</b>	vii
<b>ABSTRACT</b>	viii
<b>DAFTAR ISI</b>	ix
<b>DAFTAR TABEL</b>	xi
<b>DAFTAR GAMBAR</b>	xii
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b>	xiii
<b>PENDAHULUAN</b>	14
Latar Belakang	14
Tujuan Penelitian	16
Manfaat Penelitian	17
<b>TINJAUAN PUSTAKA</b>	18
Ayam Lokal	18
Ayam Kampung Unggul Balitbangtan (KUB) Bogor	19
Ayam Merawang Sembawa	20
Ayam Merawang Bangka	20
Ayam Murung Panggang	21
Persilangan	22
Telur Ayam Lokal	23
Komposisi Telur	23
Kualitas Kimia Telur Ayam	25
Kualitas Eksternal dan Internal Telur Ayam	26
<b>LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS</b>	33
Landasan Teori	33

Kerangka Teoritis .....	35
Hipotesis .....	36
Kerangka Konsep .....	36
<b>MATERI DAN METODE .....</b>	<b>37</b>
Waktu dan Tempat Penelitian .....	37
Materi.....	37
Rancangan Percobaan .....	38
Analisis Data.....	46
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>47</b>
Kualitas Eksternal Telur .....	47
Komposisi Kimia <i>Albumen</i> Telur Ayam.....	65
Komposisi Kimia <i>Yolk</i> Telur Ayam .....	69
<b>KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>75</b>
Kesimpulan .....	75
Saran .....	75
<b>RINGKASAN .....</b>	<b>76</b>
<b>UCAPAN TERIMA KASIH .....</b>	<b>91</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>94</b>