

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b>	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN</b>	<b>iv</b>
<b>INTISARI</b>	<b>vi</b>
<b>ABSTRACT</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR ISI</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR TABEL</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b>	<b>xi</b>
<b>PENDAHULUAN</b>	<b>1</b>
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	6
Manfaat Penelitian	6
<b>TINJAUAN PUSTAKA</b>	<b>7</b>
Karakteristik Ayam <i>Layer</i>	7
Pakan Ayam <i>Layer</i>	8
Suplemetasi Tepung Kunyit	8
Komposisi Telur	11
Kualitas Telur	12
Aktivitas Antibakteri	13
Aktivitas Antioksidan	14
<b>LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS</b>	<b>16</b>
Landasan teori	16
Kerangka Teoritis Penelitian	19
Hipotesis	19
Kerangka Konsep	19
<b>MATERI DAN METODE</b>	<b>21</b>
Tempat dan Waktu Penelitian	21
Materi Penelitian	22
Metode Penelitian	24
Analisis Data	36
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	<b>37</b>
Kualitas Fisik Telur Ayam <i>Layer</i>	37
Kualitas eksterior telur ayam <i>layer</i>	37
Kualitas interior telur ayam <i>layer</i>	45
Aktivitas Antibakteri dan Antioksidan <i>Albumen</i> Telur Ayam <i>Layer</i>	54
<b>KESIMPULAN DAN SARAN</b>	<b>64</b>
Kesimpulan	64
Saran	64
<b>RINGKASAN</b>	<b>65</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	<b>68</b>
<b>UCAPAN TERIMA KASIH</b>	<b>79</b>
<b>LAMPIRAN</b>	<b>81</b>

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel</b>	<b>Halaman</b>
1. Komposisi Bahan Pakan .....	27
2. Kandungan Nutrien Pakan .....	28
3. Kualitas Eksterior Telur Ayam <i>Layer</i> .....	37
4. Kualitas Interior Telur Ayam <i>Layer</i> .....	45
5. Aktivitas Antibakteri dan Antioksidan <i>Albumen</i> Telur Ayam <i>Layer</i> .....	56

## DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Reaksi kimia antara DPPH dengan senyawa antioksidan .....	15
2. Kerangka teoritis penelitian.....	19
3. Kerangka konsep .....	20
4. Alur penelitian .....	22
5. Bagan pemeliharaan ayam <i>layer</i> .....	24
6. Denah kandang ayam <i>layer</i> .....	26
7. Tampak samping kandang ayam <i>layer</i> .....	26
8. Metode pengambilan data uji kualitas fisik telur ayam <i>layer</i> .....	29
9. Metode pengambilan data uji aktivitas antibakteri dan antioksidan <i>albumen</i> .....	30
10. Hasil uji zona hambat <i>E. coli</i> .....	57
11. Hasil uji zona hambat <i>Salmonella</i> .....	58
12. Hasil uji zona hambat <i>S. aureus</i> .....	59

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Hasil analisis statistik warna kerabang .....	81
2. Hasil analisis statistik kekuatan kerabang.....	82
3. Hasil analisis statistik berat kerabang (g).....	83
4. Hasil analisis statistik persentase berat kerabang (%).....	84
5. Hasil analisis statistik tebal kerabang (mm) .....	85
6. Hasil analisis statistik berat telur (g).....	86
7. Hasil analisis statistik berat jenis telur (g/ml).....	87
8 Hasil analisis statistik indeks telur (%) .....	88
9 Hasil analisis statistik indeks <i>albumen</i> .....	89
10 Hasil analisis statistik berat <i>albumen</i> (g).....	90
11. Hasil analisis statistik persentase berat <i>albumen</i> (%) .....	91
12. Hasil analisis statistik indeks <i>yolk</i> (%).....	92
13. Hasil analisis statistik berat <i>yolk</i> (g) .....	93
14. Hasil analisis statistik persentase berat <i>yolk</i> (%) .....	94
15. Hasil analisis statistik warna <i>yolk</i> .....	95
16. Hasil analisis statistik <i>Haugh unit</i> (HU) .....	96
17. Hasil analisis statistik zona hambat <i>E. coli</i> .....	97
18. Hasil analisis statistik zona hambat <i>Salmonella</i> .....	98
19. Hasil analisis statistik zona hambat <i>S. aureus</i> .....	99
20. Hasil analisis statistik aktivitas antioksidan .....	100
21. Dokumentasi uji kualitas fisik telur. ....	101
22. Dokumentasi uji aktivitas antibakteri <i>albumen</i> .....	104
23. Dokumentasi uji antioksidan <i>albumen</i> .....	105