

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
SURAT KETERANGAN.....	iv
HALAMAN PERNYATAAN	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
INTISARI	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian.....	5
Manfaat Penelitian.....	5
TINJAUAN PUSTAKA.....	6
Ayam Lokal.....	6
Ayam KUB.....	7
Ayam Merawang Bangka	8
Ayam Murung Panggang.....	9
Ayam Persilangan	10
Bobot Potong.....	13
Karakteristik Karkas Ayam.....	13
Persentase Komposisi Karkas.....	14
Karakteristik Non Karkas Ayam.....	16
Persentase Komposisi Non Karkas	17
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	21
Landasan Teori.....	21
Hipotesis.....	23
MATERI DAN METODE	24
Waktu dan Lokasi Penelitian	24
Materi	24
Metode	25
Analisis Data	30

HASIL DAN PEMBAHASAN	31
Karkas dan Non Karkas Ayam.....	31
Bobot dan Persentase Karkas.....	31
Bobot dan Persentase Non Karkas	33
Komposisi Karkas Ayam Persilangan KUB X Merawang Bangka dan KUB X Murung Panggang	36
Bobot dan Persentase Dada	36
Bobot dan Persentase Sayap.....	39
Bobot dan Persentase Paha Atas	43
Bobot dan Persentase Paha Bawah.....	45
Bobot dan Persentase Punggung.....	48
Komposisi Non Karkas Ayam Persilangan KUB X Merawang Bangka dan KUB X Murung Panggang	51
Bobot dan Persentase Darah	51
Bobot dan Persentase Bulu.....	53
Bobot dan Persentase Kepala Leher.....	56
Bobot dan Persentase Kaki	59
Bobot dan Persentase Hati.....	62
Bobot dan Persentase Jantung	65
Bobot dan Persentase Ampela	67
KESIMPULAN DAN SARAN.....	71
Kesimpulan.....	71
Saran.....	71
RINGKASAN	72
DAFTAR PUSTAKA	83
UCAPAN TERIMA KASIH	93
LAMPIRAN	97