

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
INTISARI	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	3
Manfaat Penelitian	3
TINJAUAN PUSTAKA	4
Produksi Ayam Petelur	4
Essential Oil	5
<i>Spirulina</i>	7
Kualitas Telur	9
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	13
Landasan Teori	13
Hipotesis	14
MATERI DAN METODE	15
Waktu dan Pelaksanaan Penelitian	15
Materi Penelitian	15
Metode Penelitian	17
Analisis Data	20
HASIL DAN PEMBAHASAN	21
Kualitas Eksterior telur	21
Berat Telur	21
Indeks Telur	22
Tebal Kerabang	23
Berat Kerabang	24
Kualitas Interior Telur	25
Indeks Albumen	25
Indeks Yolk	27

Warna Yolc	28
Haugh Unit.....	29
KESIMPULAN DAN SARAN.....	32
Kesimpulan.....	32
Saran	32
RINGKASAN	33
DAFTAR PUSTAKA.....	35
UCAPAN TERIMA KASIH.....	42
LAMPIRAN	44