



DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	3
HALAMAN PENGESAHAN	ii
LEMBAR PERSEMBAHAN	iii
INTISARI	iv
ABSTRACT	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
PENDAHULUAN	1
TINJAUAN PUSTAKA	5
Minyak dalam Ransum Unggas	5
Berat Telur	10
Sifat Sensoris	12
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	19
Landasan Teori	19
Hipotesis	21
MATERI DAN METODE	22
Materi	22
Metode	25
HASIL DAN PEMBAHASAN	30
Berat Telur	30
Sifat Sensoris	32
KESIMPULAN	39
RINGKASAN	40



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

**PENGARUH PENGGUM&AN MINYAK LEMURU DAM SAWIT DALAM RAISUM TERHADAP HERAT
TELUR DAM SIFAT SENSORIS
TELUR PUYUH**

Mulyani, Sri, Dr. Ir, Zuprizal, DEA

Universitas Gadjah Mada, 2004 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

DAFTAR PUSTAKA	43
UCAPAN TERIMA KASIH	46
LAMPIRAN-LAMPIRAN	48

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Kandungan asam lemak minyak lemuru (%)	8
2. Kandungan asam lemak minyak sawit (%)	10
3. Susunan ransum penelitian	24
4. Kandungan nutrien ransum penelitian	25
5. Nilai skor uji sensoris	28
6. Rerata berat telur (g/butir)	30
7. Rerata nilai tekstur, bau, flavor dan tingkat kesukaan telur	32

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Data rerata berat telur	48
2. Analisis variansi berat telur	48
3. Lembar kuesioner uji sensoris	49
4. Data sifat sensoris	50
5. Analisis Kruskal Wallis uji sensoris	54
6. Kandungan nutrisi dalam 10kg Topmix	54
7. Data kinerja puyuh	55