



DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	I
PENGESAHAN	ii
PERSEMBAHAN	iii
INTISARI	iv
ABSTRACT	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
PENDAHULUAN	1
Tujuan Penelitian	3
Manfaat Penelitian	3
TINJAUAN PUSTAKA	4
Itik Turi	4
Minyak Ikan Lemuru	6
Minyak Sawit	7
Pengaruh Lemak terhadap Kualitas Telur ...	9
Uji Sensorik	10
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	13
Landasan Teori	13
Hipotesis	14
MATERI DAN METODE	15
Lokasi dan Waktu Penelitian	15
Materi	15
Metode	17
Analisis Data	21
HASIL DAN PEMBAHASAN	23
Berat Telur	23
Berat Kuning Telur	25
Kadar Lemak Kasar	27
Sifat Sensoris	28



KESIMPULAN	31
RINGKASAN	32
DAFTAR PUSTAKA	36
UCAPAN TERIMA KASIH	40
LAMPIRAN	43

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Komposisi asam lemak minyak ikan lemuru dan minyak sawit.....	7
2. Komposisi nutrisi bahan pakan ransum penelitian.....	17
3. Formulasi dan komposisi nutrisi pakan perlakuan.....	19
4. Nilai skor uji sensoris	21
5. Pengaruh minyak ikan lemuru dan minyak sawit dalam pakan terhadap berat telur (g).....	23
6. Pengaruh minyak ikan lemuru dan minyak sawit dalam pakan terhadap berat kuning telur (g).....	25
7. Rerata kadar lemak kasar (%)	27
8. Hasil uji sensoris	28

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Komposisi top mix (dalam setiap 1 kg)	43
2. Penentuan kadar lemak telur	44
3. Kuesioner tes sensoris terhadap tekstur, flavor dan bau telur rebus	45
4. Analisis variansi berat telur	46
5. Analisis variansi berat kuning telur	47
6. Analisis variansi kadar lemak kasar	47
7. Uji sensoris telur (Konkordansi kendall) ...	48