

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JXJDUL	i
PENGESAHAN	ii
PERSEMBAHAN	iii
INTISARI	iv
ABSTRACT	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	3
Manfaat Penelitian	3
TINJAUAN PUSTAKA	4
Ayam Kampung	4
Protein dan Asam Amino Dalam Pakan Ayam Kampung	5
Karkas dan Sifat Fisik Daging Ayam Kampung .	10
Karkas ayam kampung	10
Sifat fisik daging ayam kampung	11
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	13
Landasan Teori	13
Hipotesis	13
MATERI DAN METODE	14
Materi	14
Metode	14
HASIL DAN PEMBAHASAN	20
Kualitas Karkas	20
Berat hidup akhir	20
Berat karkas	22
Persen karkas	23
Kadar lemak daging dada	24
Sifat Fisik Daging	26



pH daging dada	26
Daya ikat air (DIA) daging dada	27
Susut masak daging dada	27
Keempukan daging dada	28
KESIMPULAN DAN SARAN	29
Kesimpulan	29
Saran	29
RINGKASAN	30
DAFTAR PUSTAKA	34
UCAPAN TERIMA KASIH	38
LAMPIRAN	42

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel	
1. Formulasi ransum penelitian	16
2. Rerata berat hidup, berat karkas, persen karkas dan kadar lemak daging dada ayam kampung umur 10 minggu	20
3. Rerata pH, DIA, susut masak, dan keempukan daging dada ayam kampung umur 10 minggu	26

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
LampIran	
1. Kandungan nutrien bahan pakan	42
2. Konsumsi protein per ekor per hari (g).....	42
3. Konsumsi energi per ekor per hari (kcal/kg)..	42
4. Kadar air total daging dada ayam kampung umur 10 minggu.....	43
5. Rerata berat hidup pada saat pemotongan (g)..	43
6. Rerata berat karkas ayam kampung umur 10 minggu (g).....	43
7. Rerata persen karkas (%).....	44
8. Rerata kadar lemak daging dada (%).....	44
9. Rerata pH daging dada.....	44
10. Rerata DIA daging dada (%).....	44
11. Rerata susut masak daging dada (%).....	45
12. Rerata keempukan daging dada (kg/cm ²)	45
13. Analisis variansi berat hidup akhir.....	45
14. Analisis variansi berat karkas.....	45
15. Analisis variansi persen karkas.....	46
16. Analisis variansi kadar lemak daging dada....	46
17. Analisis variansi pH daging dada.....	46
18. Analisis variansi daya ikat air daging dada..	46
19. Analisis variansi susut masak daging dada....	46
20. Analisis variansi keempukan daging dada.....	46