



DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN 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
Pakan	4
Ayam Broiler	5
Pertumbuhan	6
Mineral Krom	8
Daging	15
Parameter Kualitas Fisik Daging	17
pH daging	17
Daya ikat air	18
Susut masak	20
Keempukan	21
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	23
Landasan Teori	23
Hipotesis	24
MATERI DAN METODE	25
Waktu dan Tempat Penelitian	25
Materi	25
Metode	26
Pemeliharaan ayam	26
Pencampuran pakan	26

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Kebutuhan nutrien ayam broiler	4
2. Produksi $^{14}\text{C}\text{O}_2$ dari Glukosa-1- ^{14}C oleh Jaringan Adipose tikus <i>in Vitro</i>	13
3. Pengaruh Kromium (Cr) dan Vanadium (V) pada asara lemak hati dan kholesterol ayam	14
4. Rerata pertambahan bobot ayam broiler pada level kromosal dan umur pemotongan yang berbeda (g/ekor/hari)	32
5. Rerata nilai pH daging ayam broiler pada level kromosal dan umur pemotongan yang berbeda	34
6. Rerata DIA daging ayam broiler pada level kromosal dan umur pemotongan yang berbeda (%) ...	36
7. Rerata nilai susut masak daging ayam broiler pada level kromosal dan umur pemotongan yang berbeda (%)	39
8. Rerata nilai keempukaan daging ayam broiler pada level kromosal dan umur pemotongan yang berbeda (kg/cm^2)	40

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Data penambahan bobot ayam broiler pada level kromosal dan umur pemotongan yang berbeda (g/ekor/hari).....	55
2. Analisa variansi penambahan bobot ayam roller pada level kromosal dan umur pemotongan yang berbeda.....	55
3. Data nilai pH daging ayam broiler pada level kromosal dan umur pemotongan yang berbeda.....	56
4. Analisa variansi nilai pH daging ayam broiler pada level kromosal dan umur pemotongan yang berbeda.....	56
5. Data DIA daging ayam broiler pada level kromosal dan umur pemotongan yang berbeda (%)...	57
6. Analisa variansi DIA daging ayam broiler pada level kromosal dan umur pemotongan yang berbeda.....	57
7. Data nilai susut masak daging ayam broiler pada level kromosal dan umur pemotongan yang berbeda (%).....	58
8. Analisa variansi nilai susut masak daging ayam broiler pada level kromosal dan umur pemotongan yang berbeda.....	58
9. Data nilai keempukan daging ayam broiler pada level kromosal dan umur pemotongan yang berbeda (kg/cm ²)	59
10. Analisa variansi nilai keempukan daging ayam broiler pada level kromosal dan umur pemotongan yang berbeda.....	59
11. Grafik penambahan bobot ayam broiler pada level kromosal dan umur pemotongan yang berbeda.	60
12. Grafik nilai pH daging ayam broiler pada level kromosal dan umur pemotongan yang berbeda.....	60



13. Grafik daya ikat air daging ayam broiler pada level kromosal dan umur pemotongan yang berbeda 61
14. Grafik nilai susut masak daging ayam broiler pada level kromosal dan umur pemotongan yang berbeda 61
15. Grafik nilai keempukan daging ayam broiler pada level kromosal dan umur pemotongan yang berbeda. 62
16. Kandungan nutrisi bahan pakan produksi PT. CENTRAL PROTEINAPRIMA yang digunakan dalam penelitian 62
17. Rerata Feed Intake (FI) selama penelitian (g/ekor) 62
18. Rrerata retensi krom dalam tubuh ayam broiler (ppm/ekor) 63