

## DAFTAR ISI

	Halaman
PENGESAHAN .....	ii
INTISARI .....	iii
ABSTRACT .....	iv
DAFTAR ISI .....	v
DAFTAR TABEL .....	vi
DAFTAR LAMPIRAN .....	vii
BAB I. PENDAHULUAN .....	1
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA .....	4
A. Puyuh .....	4
B. Pakan dan Arti Pentingnya bagi Puyuh .....	5
C. Aditif Pakan .....	8
D. ZeofeedL-2 .....	8
E. Kualitas Telur .....	11
BAB III. MATERI DAN METODE .....	14
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN .....	18
A. Bobot Telur .....	18
B. Bobot Kerabang Telur .....	19
C. Bobot Putih Telur .....	20
D. Bobot Kuning Telur .....	22
E. Tebal Kerabang Telur .....	23
F. Warna Kuning Telur .....	24
G. Tinggi Putih Telur .....	25
H. Nilai Hctugh Unit CHID .....	27
BAB V. KESIMPULAN .....	28
BAB VI. RINGKASAN .....	29
DAFTAR PUSTAKA .....	31
UCAPAN TERIMA KASIH .....	34

## DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Komposisi zat-zat yang terkandung dalam 100 gram <i>ZeofeetL-2</i> .....	9
2. Kandungan nutrisi pakan perlakuan .....	14
3. Bobot telur .....	18
4. Bobot kerabang telur .....	19
5. Persentase bobot kerabang telur .....	19
6. Bobot putih telur .....	20
7. Persentase bobot putih telur .....	21
8. Bobot kuning telur .....	22
9. Persentase bobot kuning telur .....	22
10. Tebal kerabang telur .....	24
11. Warna kuning telur .....	24
12. Tinggi putih telur .....	25
13. Nilai <i>Hctugh Unit</i> (HU) .....	27

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Data bobot telur .....	36
2. Data bobot kerabang telur .....	37
3. Data persentase bobot kerabang telur .....	38
4. Data bobot putih telur .....	39
5. Data persentase bobot putih telur .....	40
6. Data bobot kuning telur .....	41
7. Data persentase bobot kuning telur .....	42
8. Data tebal kerabang telur .....	43
9. Data warna kuning telur .....	44
10. Data tinggi putih telur .....	45
11. Data nilai <i>Haxigh Unit</i> (HU).....	46
12. Analisis variansi bobot telur .....	47
13. Analisis variansi bobot kerabang telur ....	47
14. Analisis variansi persentase bobot kerabang telur .....	47
15. Analisis variansi bobot putih telur .....	48
16. Analisis variansi persentase bobot putih telur .....	48
17. Analisis variansi bobot kuning telur .....	48
18. Analisis variansi persentase bobot kuning telur .....	49
19. Analisis variansi tebal kerabang telur ....	49
20. Analisis variansi warna kuning telur .....	49
21. Analisis variansi tinggi putih telur .....	50
22. Analisis variansi nilai <i>Haxigh Unit</i> (HU)....	50