

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
PENGESAHAN	ii
INTISARI	iii
ABSTRACT	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
BAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR LAMPIRAN	x
PENDAHULUAN	1
Tujuan Penelitian	4
Manfaat Penelitian	4
TINJAUAN PUSTAKA	6
Lirnbah Padat Penyamakan Kulit	6
Ikutan <i>Fleshing</i>	7
Pakan Ayam Broiler	9
Modal dan Harga	12
<i>Linear Progammng</i>	14
LANDASAN TEORI DAN KETERANGAN EMPIRIS	16
Landasan Teori	16
Keterangan Empiris	18
MATERI DAN METODE PENELITIAN	19
Materi Penelitian	19
Metode Penelitian	20
Potensi ketersediaan ikutan <i>fle-</i> <i>shing</i>	20
Kajian finansial pembuatan tepung daging ikutan <i>fleshing</i>	21

Penyusunan ransurn ayam broiler .	22
Analisis data	23
HASXL DAN PEMBAHASAN	24
Potensi Ketersediaan Basil Ikutan <i>Fleshing</i>	24
Analisis Finansial Perobuatan Tepung daging Ikuatan <i>Fleshing</i>	29
Investasi dan biaya penyusutan perobuatan tepung daging ikutan <i>fleshing</i>	29
Biaya produksi perobuatan tepung daging ikuatan <i>fleshing</i>	33
Harga pokok tepung daging ikutan <i>fleshing</i>	37
Penyusunan Ransurn Ayam Broiler	40
KESXMPULAN DAN SARAN	43
Kesimpulan	43
Saran	44
RINGKASAN	46
DAFTAR PUSTAKA	50
LAMPXRAN	54
UCAPAN TERXMA KASXH	75

DAFTAK TABEL

Tabel	halaman
1. Produksi kulit mentah di Daerah Istimewa Yogyakarta, kg/bulan	24
2. Ekspor kulit sarnak dari industri penyamakan kulit di Daerah Istimewa Yogyakarta, kg/bulan	26
3. Nilai investasi dan perhitungan biaya penyusutan alat pembuatan tepung daging ikutan <i>fleshing</i> tanpa pemanasan kapasitas 7 kg ikutan <i>fleshing/batch</i>	30
4. Nilai investasi dan perhitungan biaya penyusutan alat pembuatan tepung daging ikutan <i>fleshing</i> pemanasan 70°C dan 100°C kapasitas 7 kg ikutan <i>fleshing/batch</i>	31
5. Nilai investasi dan perhitungan biaya penyusutan alat pembuatan tepung daging ikutan <i>fleshing</i> pemanasan 115,5°C dan tekanan kapasitas 7 kg ikutan <i>fleshing/batch</i>	32
6. Komponen biaya pembuatan tepung daging ikutan <i>fleshing</i> tanpa pemanasan kapasitas 7 kg ikutan <i>fleshing</i>	34
7. Komponen biaya pembuatan tepung daging ikutan <i>fleshing</i> pemanasan 70°C kapasitas 7 kg ikutan <i>fleshing</i>	34
8. Komponen biaya pembuatan tepung daging ikutan <i>fleshing</i> pemanasan 100°C kapasitas 7 kg ikutan <i>fleshing</i> .	35



9.	Komponen biaya pembuatan tepung daging ikutan <i>fleshing</i> pemanasan 115,5°C dan tekanan kapasitas 7 kg ikutan <i>fleshing</i>	36
10.	Harga pokok tepung daging ikutan <i>fleshing</i>	37

DAFTAR LAMP1RAN

Lampiran	halaman
1. Proses pembuatan tepung daging ikutan <i>fleshing</i> tanpa pemanasan	54
2. Proses pembuatan tepung daging ikutan <i>fleshing</i> dengan pemanasan	55
3. Biaya bahan baku dan tenaga kerja pembuatan tepung daging ikutan <i>fleshing</i> tanpa pemanasan kapasitas 7 kg ikutan <i>fleshing</i>	56
4. Biaya bahan baku dan tenaga kerja pembuatan tepung daging ikutan <i>fleshing</i> pemanasan 70°C kapasitas 7 kg ikutan <i>fleshing</i>	57
5. Biaya bahan baku dan tenaga kerja pembuatan tepung daging ikutan <i>fleshing</i> pemanasan 100°C kapasitas 7 kg ikutan <i>fleshing</i>	58
6. Biaya bahan baku dan tenaga kerja pembuatan tepung daging ikutan <i>fleshing</i> pemanasan 115,5°C dan tekanan kapasitas 7 kg ikutan <i>fleshing</i>	59
7. Kandungan nutrisi tepung daging ikutan <i>fleshing</i>	60
8. Kandungan nutrisi dan bahan baku ransum ayam broiler	61
9. Syarat kandungan nutrisi ransum ayam broiler	62
10. Matrik ransum ayam broiler umur 0 - 3 minggu tanpa penambahan tepung daging ikutan <i>fleshing</i> (Kontrol 1)	63

11.	Matrik ransum ayam broiler umur 0 - 3 minggu penambahan tepung daging ikutan <i>fleshing</i> tanpa pemanasan (LP1-1)	64
12.	Matrik ransum ayam broiler umur 0 - 3 minggu penambahan tepung daging ikutan <i>fleshing</i> pemanasan 70°C (LP1-2)	65
13.	Matrik ransum ayam broiler umur 0 - 3 minggu penambahan tepung daging ikutan <i>fleshing</i> pemanasan 100°C (LP1-3)	66
14.	Matrik ransum ayam broiler umur 0 - 3 minggu penambahan tepung daging ikutan <i>fleshing</i> pemanasan 115,5°C dan Tekanan (LP1-4)	67
15.	Matrik ransum ayam broiler umur 3 - 6 minggu tanpa penambahan tepung daging ikutan <i>fleshing</i> (Kontrol 2)	68
16.	Matrik ransum ayam broiler Umur 3 - 6 Minggu Penambahan Tepung Daging Ikutan <i>Fleshing</i> tanpa Pemanasan (LP2-1)	69
17.	Matrik ransum ayam broiler umur 3 - 6 minggu penambahan tepung daging ikutan <i>fleshing</i> pemanasan 70°C (LP2-2)	70
18.	Matrik ransum ayam broiler Umur 3 - 6 minggu penambahan tepung daging ikutan <i>fleshing</i> pemanasan 100°C (LP2-3)	71
19.	Matrik ransum ayam broiler umur 3 - 6 minggu penambahan tepung daging ikutan <i>fleshing</i> pemanasan 115,5°C dan tekanan (LP2-4)	72



20.	Komposisi bahan baku pakan dan nutrisi pada ransum ayam broiler 0 sampai 3 minggu	73
21.	Komposisi bahan baku pakan dan nutrisi pada ransum ayam broiler 3 sampai 6 minggu	74