

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
INTISARI	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang.....	1
Tujuan Penelitian	3
Manfaat Penelitian	4
TINJAUAN PUSTAKA	5
Ciri dan Karakteristik Ayam Kampung	5
Ciri dan Karakteristik Ayam Petelur	6
Karakteristik Jenger Ayam	7
Karkas Ayam dan Faktor–faktor Yang Mempengaruhinya	10
Kualitas Daging dan Faktor–faktor Yang Mempengaruhi	12
Kualitas Sensoris Daging dan Faktor–faktor Yang Mempengaruhi.....	16
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	20
Landasan Teori.....	20
Hipotesis.....	22
MATERI DAN METODE	23
Lokasi dan Waktu Penelitian	23
Materi.....	23
Metode.....	24
HASIL DAN PEMBAHASAN	28

Kualitas Karkas.....	28
Kualitas Kimia.....	31
Kualitas Sensoris.....	35
KESIMPULAN DAN SARAN.....	39
Kesimpulan.....	39
Saran.....	39
RINGKASAN.....	40
DAFTAR PUSTAKA.....	45
UCAPAN TERIMA KASIH.....	51
LAMPIRAN.....	54

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Skor Uji Sensoris.....	24
2. Struktur data Uji Kimia daging.....	26
3. Struktur data Uji Organoleptik daging	26
4. Berat potong, karkas dan persentase karkas daging ayam hasil persilangan ayam KUB jantan tipe jengger berbeda dengan ayam betina layer.....	28
5. Kualitas kimia daging ayam hasil persilangan ayam KUB jantan tipe jengger berbeda.....	31
6. Kualitas sensoris daging ayam hasil persilangan ayam KUB jantan tipe jengger berbeda dengan ayam betina layer	35

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Uji kualitas karkas ayam.....	54
2. Uji kualitas kimia ayam.....	58
3. Uji kualitas sensoris ayam.....	63
4. Data kualitas karkas.....	70
5. Data kualitas kimia.....	71
6. Data kualitas sensoris.....	72

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Tipe jengger <i>Single</i>	7
2. Tipe jengger <i>Pea</i>	8
3. Tipe jengger <i>Rose</i>	9
4. Tipe jengger <i>Walnut</i>	9