

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
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	3
Manfaat Penelitian.....	4
TINJAUAN PUSTAKA	5
Asam Amino Pakan	5
Asam Guanidino Asetat.....	5
Protein Pakan.....	7
Kualitas Fisik telur	8
Kualitas kimia telur	11
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	13
Landasan Teori	13
Hipotesis	14
MATERI DAN METODE	15
Tempat dan Waktu Penelitian	15
Materi Penelitian	15
Metode Penelitian	15
HASIL DAN PEMBAHASAN	20
Sifat Fisik Telur	20
Berat Telur	20
Indeks Yolk.....	22
Haugh Unit	24

Sifat Kimia Telur.....	26
Kadar Lemak.....	26
Kadar Protein	29
Kadar Kolesterol.....	30
KESIMPULAN DAN SARAN.....	33
Kesimpulan	33
Saran.....	33
RINGKASAN	34
DAFTAR PUSTAKA.....	37
UCAPAN TERIMA KASIH.....	43
LAMPIRAN	45

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Penggolongan telur berdasarkan beratnya	9
2. Susunan ransum dan kandungan nutrisi pakan.....	16
3. Rerata berat telur dengan suplementasi asam guanidino asetat pada protein pakan berbeda (g)	20
4. Rerata indeks yolk dengan suplementasi asam guanidino asetat pada protein pakan berbeda	22
5. Rerata nilai haugh unit dengan suplementasi asam guanidino asetat pada protein pakan berbeda	25
6. Persentase kadar lemak telur dengan suplementasi asam guanidino asetat pada protein pakan berbeda (%)	26
7. Persentase kadar protein telur dengan suplementasi asam guanidino asetat pada protein pakan berbeda (%)	28
8. Rerata kadar kolesterol telur dengan suplementasi asam guanidino asetat pada protein pakan berbeda (mg/g)	30

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Data berat telur pada masing-masing perlakuan	45
2. Analisis variansi berat telur	45
3. Data indeks yolk pada masing-masing perlakuan	45
4. Analisis variansi Indeks yolk	45
5. Data haugh unit pada masing-masing perlakuan	46
6. Analisi variansi haugh unit	46
7. Data kadar lemak pada masing-masing perlakuan	46
8. Analisi variansi kadar lemak	46
9. Data kadar protein pada masing-masing perlakuan	47
10. Analisi variansi kadar protein	47
11. Data kadar kolesterol pada masing-masing perlakuan	47
12. Analisi variansi kadar kolesterol	47
13. Metode analisis proksimat	48
14. Analisisi kadar protein dengan metode Lowry	53
15. Analisis kadar kolesterol dengan metode Liebermann-bruchards menurut Plummer (1977)	54