

**DAFTAR ISI**

SAMPUL DEPAN.....	i
HALAMAN JUDUL.....	ii
PERNYATAAN.....	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
INTISARI.....	xi
ABSTRACT.....	xii
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan.....	4
D. Manfaat.....	4
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA dan HIPOTESIS.....	5
A. Tinjauan Pustaka.....	5
1. Burung Puyuh dan Telur Puyuh.....	5
2. Asam Lemak dan Fungsinya.....	9
3. Warna kuning telur.....	14
4. Mikroalga dan Rekayasa Pakan.....	16
B. Hipotesis.....	18
BAB III. METODE PENELITIAN.....	19
A. Tempat dan Waktu Penelitian.....	19
B. Bahan dan Alat.....	19
C. Prosedur Penelitian.....	20
D. Pengambilan Data.....	21
E. Analisis Data.....	23
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	24
A. Rekayasa Pakan.....	24
B. Asam Lemak pada Telur Puyuh.....	26
C. Indeks Warna Kuning Telur.....	30
D. Produktivitas Telur Puyuh....	33
E. Korelasi antara Omega 3 dan Omega 6 dengan L, a, b.....	34
F. Data Parameter Lingkungan.....	35
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN	37
A. Kesimpulan.....	37
B. Saran.....	37
BAB VI. DAFTAR PUSTAKA.....	38
LAMPIRAN.....	42



UNIVERSITAS  
GADJAH MADA

PENGARUH PENAMBAHAN Spirulina sp. DAN Chlorella sp. PADA PAKAN TERHADAP KANDUNGAN  
ASAM LEMAK DAN  
INDEKS WARNA KUNING TELUR PUYUH (*Coturnix japonica* Temminck & Schlegel, 1849)

FINALIA GRACE DIANTI, Dr. Slamet Widiyanto, S.Si., M.Sc.

Universitas Gadjah Mada, 2016 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>