


**Hak Cipta Diindungi Undang-Undang**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

## DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR .....	i
INTISARI .....	ii
ABSTRACT .....	iii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR LAMPIRAN .....	vi
I. PENDAHULUAN .....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Tujuan Penelitian.....	3
1.3. Manfaat Penelitian.....	4
1.4. Hipotesis .....	4
II. TINJAUAN PUSTAKA .....	5
2.1. Kulit Semangka .....	5
2.2. Ayam Pedaging.....	7
2.3. Suhu Tubuh Ayam Pedaging.....	8
2.4. Bobot Badan Akhir Ayam Pedaging .....	8
2.5. Karkas Ayam Pedaging .....	9
2.6. Bobot dan Persentase Karkas Ayam Pedaging.....	10
2.7. Bobot Lemak Abdominal Ayam Pedaging.....	10
III. MATERI DAN METODE.....	12
3.1. Tempat dan Waktu Penelitian.....	12
3.2. Materi Penelitian.....	12
3.3. Metode Penelitian .....	13
3.4. Prosedur Penelitian .....	13
3.5. Analisis Data.....	16
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	18
4.1. Suhu Tubuh Ayam Pedaging .....	18
4.2. Bobot Badan Akhir Ayam Pedaging.....	19
4.3. Persentase Karkas Ayam Pedaging .....	21
4.4 Bobot Lemak Abdominal Ayam Pedaging .....	22
V. PENUTUP .....	25
5.1. Kesimpulan .....	25
5.2. Saran .....	25
DAFTAR PUSTAKA .....	26
LAMPIRAN .....	30