



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.

## KATA PENGANTAR



Assalamualaikum warahmatullahi wabarakatuh.

Puji syukur Alhamdulillah penulis haturkan kehadiran Allah Subbhanahu Wa Ta'ala, karena berkat rahmat dan hidayah-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul **“Kualitas Fisik dan Hedonik Daging Ayam Ras Pedaging (Broiler) yang Diberi Larutan Jeruk Nipis (*Citrus Aurantifolia*) Konsentrasi 75% dengan Lama Perendaman Berbeda”**. Shalawat beriringan salam tidak lupa penulis ucapkan buat junjungan alam, yakni Nabi Muhammad Shallallahu ‘Alaihi Wassallam, semoga kita semua mendapat syafaat di Yaumul Mahsyar kelak, amin.

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Ibu Endah Purnamasari, S.Pt., M.Si sebagai pembimbing I dan Bapak drh. Jully Handoko, M.K.L yang telah membantu penulis menyelesaikan skripsi ini. Penulis mengucapkan terima kasih kepada keluarga dan teman-teman seperjuangan yang telah memberi motivasi untuk bangkit dan menyelesaikan skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa penulisan skripsi ini jauh dari kesempurnaan, karena itu saran dan kritik yang membangun sangat diharapkan, demi kesempurnaan penulisan selanjutnya.

Pekanbaru, Juni 2018

Penulis