



## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur atas kehadiran Allah SWT, yang mana dengan limpahan rahmat dan hidayah-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan Judul “Kualitas Fisik dan Organoleptik Daging Ayam Petelur Afkir dengan Penambahan Jus Nanas dengan Lama Perendaman yang Berbeda”. Shalawat beriring salam kita sampaikan atas junjungan alam nabi besar Muhammad SAW yang telah menuntun kita dari zaman kegelapan menuju zaman yang penuh dengan ilmu pengetahuan sebagaimana yang kita rasakan pada saat ini. Skripsi ini dibuat dalam rangka salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Peternakan (S.Pt) pada Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.

Ucapan terimakasih tidak terhingga kepada Bapak Bambang Kuntoro S.Pt., M.Si sebagai pembimbing I dan Ibu Evi Irawati, S.Pt., MP sebagai pembimbing II yang telah membantu dan memberikan arahan kepada penulis serta tidak lupa pula kepada rekan-rekan seperjuangan yang telah memberikan bantuan dan motivasi. Semoga semua bantuan yang diberikan kepada penulis mendapat balasan yang setimpal dari Allah SWT.

Kritik dan saran yang bersifat membangun penulis harapkan demi kesempurnaan penulisan yang akan mendatang, karena penulis menyadari banyak kekurangan dan belum dapat dikatakan sempurna karna kesempurnaan hanya milik Allah Subbhanahuwata’ala penulis berharap semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi ilmu pengetahuan khususnya dunia peternakan.

Pekanbaru, Juli 2018

Penulis

### 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.