

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
KATA PENGANTAR .....	i
INTISARI.....	ii
ABSTRACT .....	iii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR GAMBAR .....	vii
DAFTAR LAMPIRAN.....	viii
I. PENDAHULUAN .....	1
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Tujuan Penelitian .....	3
1.3. Manfaat Penelitian .....	3
1.4. Hipotesis Penelitian .....	4
II. TINJAUAN PUSTAKA .....	5
2.1. Ayam Pedaging .....	5
2.2. Potensi Kulit Pisang Kepok di Riau.....	6
2.3. Pakan.....	8
2.4. <i>Pellet</i> .....	9
2.5. Bahan Perekat .....	10
2.6. Uji Kualitas Fisik .....	12
2.6.1. Kadar air .....	12
2.6.2. Berat Jenis .....	12
2.6.3. Sudut Tumpukan .....	13
2.6.4. Kerapatan Tumpukan .....	14
2.6.5. Kerapatan Pemadatan Tumpukan .....	14
2.6.6. Ketahanan Benturan .....	15
2.6.7. Sebaran Jamur .....	16
2.6.8. Warna .....	16
2.6.9. Tekstur .....	17
2.6.10. Aroma .....	17
III. MATERI DAN METODE .....	19
3.1. Tempat dan waktu Penelitian .....	19
3.2. Bahan dan Alat Penelitian .....	19

**Hak Cipta Dilindungi 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.

3.3.	Metode Penelitian .....	19
3.4.	Prosedur Penelitian .....	22
3.5.	Parameter Penelitian .....	24
3.5.1.	Kadar Air .....	24
3.5.2.	Berat Jenis .....	25
3.5.3.	Sudut Tumpukan .....	25
3.5.4.	Kerapatan Tumpukan .....	26
3.5.5.	Kerapatan Pemadatan Tumpukan .....	27
3.5.6.	Ketahanan Benturan .....	27
3.5.7.	Sebaran Jamur .....	28
3.5.8.	Uji Warna, Tekstur dan Aroma .....	28
3.6.	Analisis Data .....	29
<b>IV.</b>	<b>HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>31</b>
4.1.	Kandungan Kadar Air (KA).....	31
4.2.	Berat Jenis (BJ) .....	32
4.3.	Sudut Tumpukan (ST).....	33
4.4.	Kerapatan Tumpukan (KT).....	35
4.5.	Kerapatan Pemadatan Tumpukan (KPT) .....	37
4.6.	Ketahanan Benturan (KB).....	38
4.7.	Sebaran Jamur (SJ).....	40
4.8.	Warna .....	41
4.9.	Tekstur .....	43
4.10.	Aroma .....	45
<b>V.</b>	<b>PENUTUP .....</b>	<b>47</b>
5.1.	Kesimpulan .....	47
5.2.	Saran.....	47
	<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>48</b>
	<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>55</b>

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel</b>	<b>Halaman</b>
2.1. Kandungan Kulit Pisang Kepok .....	8
3.1. Tempat Penyimpanan <i>Pellet</i> .....	20
3.2. Kebutuhan Nutrisi Ayam Pedaging Fase Finisher .....	20
3.3. Kandungan Nutrisi Kulit Pisang Kepok .....	20
3.4. Kandungan Nutrisi Bahan Pakan .....	21
3.5. Formulasi Ransum (100 gram) .....	21
3.6. Kandungan Nutrisi Ransum <i>Pellet</i> .....	21
3.7. Kriteria <i>Pellet</i> .....	29
3.8. Analisis Ragam .....	30
4.1. Rataan Kadar Air <i>Pellet</i> .....	31
4.2. Rataan Berat Jenis <i>Pellet</i> .....	32
4.3. Rataan Sudut Tumpukan <i>Pellet</i> .....	34
4.4. Rataan Kerapatan Tumpukan <i>Pellet</i> .....	35
4.5. Rataan Kerapatan Pemadatan Tumpukan <i>Pellet</i> .....	37
4.6. Rataan Ketahanan Benturan <i>Pellet</i> .....	38
4.7. Rataan Sebaran Jamur <i>Pellet</i> .....	40
4.8. Rataan Warna <i>pellet</i> .....	42
4.9. Rataan Tekstur <i>Pellet</i> .....	43
4.10. Rataan Aroma <i>Pellet</i> .....	45

Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Diarangi 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. Diarangi mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar</b>	<b>Halaman</b>
2.1. Pisang Kepok .....	7
2.2. Tepung Kulit Pisang Kepok .....	7
3.1. Prosedur Penelitian .....	23
3.2. Penentuan Kadar air <i>Pellet</i> .....	24
3.3. Penentuan Berat Jenis <i>Pellet</i> .....	25
3.4. Penentuan Sudut Tumpukan <i>Pellet</i> .....	26
3.5. Penentuan Kerapatan Tumpukan <i>Pellet</i> .....	26
3.6. Penentuan Kerapatan Pemadatan Tumpukan <i>Pellet</i> .....	27
3.7. Penentuan Ketahanan Benturan <i>Pellet</i> .....	28

### Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Diarang 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. Diarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

