IPB University
Bogor Indonesia
@Hak cipta milik IPB University
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 IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.
IPB University
Perpustakaan IPB University

INSTITUT PERTANIAN BOGOR

KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA, MIKROBIOLOGI DAN ORGANOLEPTIK DAGING PUYUH YANG DIBERI TEPUNG LIMBAH DAUN SELASIH (*Ocimum basilicum* L) DALAM PAKAN

TESIS

OCTAVIANI PILEVA GINTING
D1501251063

SEKOLAH PASCASARJANA
ILMU PRODUKSI DAN TEKNOLOGI PETERNAKAN
BOGOR
2026

@Hak cipta milik IPB University

IPB University

IPB University
Bogor Indonesia

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 IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

Perpustakaan IPB University

IPB University
Bogor Indonesia
@Hak cipta milik IPB University
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 IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.
IPB University
Perpustakaan IPB University

PERNYATAAN MENGENAI TESIS, SUMBER INFORMASI, PENGGUNAAN AI, DAN PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa tesis dengan judul "Karakteristik Fisikokimia, Mikrobiologi dan Organoleptik Daging Puyuh yang Diberi Tepung Limbah Daun Selasih (*Ocimum basilicum* L) Dalam Pakan" merupakan salah satu syarat untuk memperoleh gelar magister. Karya ini adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apa pun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir tesis ini.

Dalam penyusunan karya ini, saya menggunakan bantuan kecerdasan buatan *grammarly* untuk memperbaiki penulisan dalam bahasa inggris. Setelah menggunakan alat tersebut, saya meninjau dan menyunting konten sesuai kebutuhan serta bertanggung jawab penuh atas isi karya tugas akhir ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, September 2026

Octaviani Pileva Ginting
D1501251063

© Hak Cipta milik IPB, 2026
Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tinjauan suatu masalah, dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan IPB.

Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apa pun tanpa izin IPB.

@Hak cipta milik IPB University

IPB University

IPB University
Bogor Indonesia

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 IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

Perpustakaan IPB University

IPB University
Bogor Indonesia
@Hak cipta milik IPB University
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 IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.
IPB University
Perpustakaan IPB University

SOROTAN

OCTAVIANI PILEVA GINTING. Karakteristik Fisikokimia, Mikrobiologi dan Organoleptik Daging Puyuh yang Diberi Tepung Limbah Daun Selasih (*Ocimum basilicum* L) Dalam Pakan. Dibimbing oleh NIKEN ULUPI dan ASTARI APRIANTINI.

1. Penelitian ini membahas penggunaan tepung limbah daun selasih pada pakan puyuh, dengan tujuan untuk menganalisis dan mengevaluasi pada karakteristik daging puyuh.
2. Penelitian ini menggunakan 100 ekor puyuh umur 13 minggu untuk dianalisis karakteristik fisikokimia, mikrobiologi dan organoleptik dagingnya.
3. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tepung limbah daun selasih mampu menurunkan kadar malondialdehid daging puyuh.
4. Temuan ini memberikan kontribusi terhadap bidang peternakan terutama unggas, serta menawarkan wawasan baru mengenai penambahan daun selasih yang dianggap limbah sebagai sumber antikoksidan.
5. Tesis ini menunjukkan pentingnya penambahan antioksidan untuk mengatasi stres oksidatif dan menyarankan potensi penerapan pada peternakan puyuh skala kecil untuk memperbaiki kualitas daging puyuh.

HIGHLIGHTS

OCTAVIANI PILEVA GINTING. Physicochemical, Microbiological and Organoleptic Characteristics of Quail Meat with Sweet Basil Leaf Waste Flour (Ocimum basilicum L) Meal in Diet. Supervised by NIKEN ULUPI 1st and ASTARI APRIANTINI 2nd.

1. *This study addresses the use of sweet basil leaf waste flour in quail diets, aiming to analyze and evaluate its effects on quail meat characteristics.*
2. *The research used 100 quails aged 13 weeks to evaluate the physicochemical, microbiological, and organoleptic characteristics of their meat.*
3. *Results indicate that the inclusion of sweet basil leaf waste flour in diet was able to reduce malondialdehyde levels in quail meat.*
4. *The findings contribute to the field of animal science, particularly poultry production and offering new insights into the utilization of sweet basil leaves, which are generally considered waste, as a source of antioxidants.*
5. *This thesis demonstrates the importance of antioxidant supplementation in mitigating oxidative stress and suggesting potential applications in small-scale quail farming to improve quail meat quality.*

@Hak cipta milik IPB University

IPB University

IPB University
Bogor Indonesia

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 IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

Perpustakaan IPB University

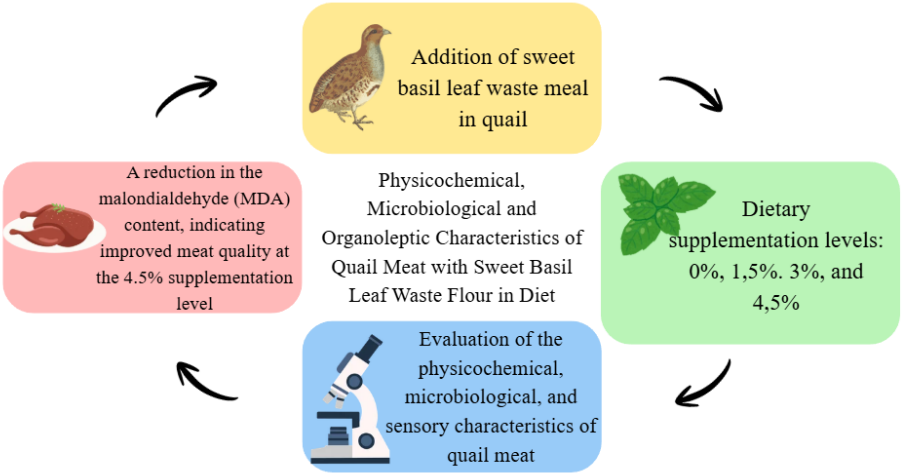
IPB University
Bogor Indonesia
@Hak cipta milik IPB University
Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.
IPB University
Perpustakaan IPB University

RINGKASAN VISUAL



Karakteristik Daging Puyuh dengan Penambahan Daun Selasih

GRAPHICAL SUMMARY



Quail Meat Characteristic with Sweet Basil Leaf

@Hak cipta milik IPB University

IPB University

IPB University
Bogor Indonesia

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 IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

Perpustakaan IPB University

IPB University
Bogor Indonesia
@Hak cipta milik IPB University
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 IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.
IPB University
Perpustakaan IPB University

RINGKASAN

OCTAVIANI PILEVA GINTING. Karakteristik Fisikokimia, Mikrobiologi dan Organoleptik Daging Puyuh yang Diberi Tepung Limbah Daun Selasih (*Ocimum basilicum* L) dalam Pakan. Dibimbing oleh NIKEN ULUPI dan ASTARI APRIANTINI.

Puyuh merupakan unggas yang rentan mengalami cekaman panas. Pemanfaatan tepung limbah daun selasih (*Ocimum basilicum* L) sebagai sumber antioksidan untuk menangkal stres oksidatif pada puyuh belum pernah dicobakan sebelumnya. Penelitian ini bertujuan menganalisis dan mengevaluasi penambahan tepung limbah daun selasih dalam pakan dan pengaruhnya terhadap karakteristik fisikokimia, mikrobiologi dan organoleptik daging puyuh.

Materi penelitian sebanyak 120 ekor puyuh dibagi ke dalam empat taraf perlakuan. Perlakuan yang diberikan meliputi P0= (pakan tanpa penambahan tepung limbah daun selasih), P1= (pakan dengan 1,5% tepung limbah daun selasih), P2= (pakan dengan 3% tepung limbah daun selasih), dan P3= (pakan dengan 4,5% tepung limbah daun selasih). Prosedur penelitian terdiri dari pembuatan tepung limbah daun selasih, pengujian fitokimia dan proksimat tepung limbah daun selasih, pemeliharaan puyuh, penyembelihan puyuh, dan pengujian karakterisrik daging puyuh. Variabel yang diamati meliputi kualitas fisik, yaitu aktivitas air, susut masak, dan keempukan; kualitas kimia, yaitu nilai gizi, pH, kolesterol, dan kadar malondialdehid; kualitas mikrobiologi, yaitu *total plate count* dan *Salmonella* sp; serta kualitas organoleptik, yaitu nilai mutu hedonik dan nilai hedonik. Penelitian menggunakan rancangan acak lengkap yang terdiri dari 4 taraf perlakuan dan 3 ulangan. Data dianalisis dengan ANOVA, data organoleptik daging dianalisis dengan Kruskal-Wallis.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa suhu lingkungan kandang berada di atas zona nyaman puyuh sehingga dapat menyebabkan stres panas pada puyuh. Tepung limbah daun selasih mengandung senyawa seperti fenol, flavonoid dan tanin sebagai sumber antioksidan. Penambahan tepung limbah daun selasih dalam pakan memengaruhi kadar malondialdehid daging sementara tidak berpengaruh terhadap kualitas fisik, nilai gizi, pH, dan kadar kolesterol daging. Penambahan tepung limbah daun selasih dalam pakan tidak memengaruhi kualitas mikrobiologi dan organoleptik daging. Penelitian ini menyimpulkan bahwa penambahan tepung limbah daun selasih dalam pakan memengaruhi nilai malondialdehid daging puyuh.

Kata kunci: karakteristik daging, pakan, puyuh, tepung daun selasih

IPB University
Bogor Indonesia

SUMMARY

OCTAVIANI PILEVA GINTING. Physicochemical, Microbiological and Organoleptic Characteristics of Quail Meat with Sweet Basil Leaf Waste Flour (Ocimum basilicum L) Meal in Diet. Supervised by NIKEN ULUPI 1st and ASTARI APRIANTINI 2nd.

Quail are poultry species that are susceptible to heat stress. The use of sweet basil (*Ocimum basilicum* L) leaf waste meal as a source of antioxidants to mitigate oxidative stress in quail has not previously been investigated. This study aimed to analyze and evaluate the inclusion of sweet basil leaf waste meal in the diet and its effects on the physicochemical, microbiological, and organoleptic characteristics of quail meat.

A total of 120 quails were assigned to four dietary treatments. The treatments consisted of P0= (diet without sweet basil leaf waste flour), P1= (diet supplemented with 1,5% sweet basil leaf waste flour), P2= (diet supplemented with 3% sweet basil leaf waste flour), and P3= (diet supplemented with 4,5% sweet basil leaf waste flour). The research procedures consisted of the production of sweet basil leaf waste flour, phytochemical and proximate analysis of sweet basil leaf waste flour, quail rearing, quail slaughtering, and evaluation of quail meat characteristics. The observed variables included physical quality, comprising water activity, cooking loss, and tenderness; chemical quality, comprising nutritional value, pH, cholesterol, dan malondialdehyde levels; microbiological quality, comprising total plate count and *Salmonella* sp; and organoleptic quality, comprising hedonic quality and hedonic scores. The study was conducted using a completely randomized design, consisting of four treatment levels with three replications. The data were analyzed using analysis of variance (ANOVA), while the sensory evaluation data of quail meat were analyzed using the Kruskal-Wallis test.

The results showed that the environmental temperature in the housing exceeded the thermal comfort zone of quail indicating conditions that could induce heat stress. Sweet basil leaf waste flour contained phenolic compounds, flavonoids, and tannins, which can act as antioxidant source. Dietary supplementation with sweet basil leaf waste flour affected the malondialdehyde level of quail meat but had no effect on its physical quality, nutritional value, pH, or cholesterol level. The supplementation also had no effect on the microbiological or organoleptic quality of the meat. In conclusion, dietary supplementation with sweet basil leaf waste flour affect the malondialdehyde level of quail meat.

Keywords: Feed, Meat Characteristics, Quail, Sweet Basil Leaf

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 IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.
© Hak cipta milik IPB University
IPB University
Perpustakaan IPB University

IPB University
Bogor Indonesia
@Hak cipta milik IPB University
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 IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.
IPB University
Perpustakaan IPB University

Tim Penguji pada Ujian Tesis: Dr. Zakiah Wulandari, S.T.P., M.Si.

@Hak cipta milik IPB University

IPB University

IPB University
Bogor Indonesia

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 IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

Perpustakaan IPB University

Judul Tesis : Karakteristik Fisikokimia, Mikrobiologi dan Organoleptik Daging Puyuh yang Diberi Tepung Limbah Daun Selasih (*Ocimum basilicum* L) Dalam Pakan
Nama : Octaviani Pileva Ginting
NIM : D1501251063

Disetujui oleh

Pembimbing 1:
Prof. Dr. Ir. Niken Ulupi, M.S

Pembimbing 2:
Dr. Astari Apriantini, S.Gz., M.Sc.

Diketahui oleh

Ketua Program Studi :
Prof. Dr. Ir. Cece Sumantri, M.Sc.
NIP 19591212 198603 1 004

Dekan Fakultas Peternakan :
Prof. Dr. Ir. Idat Galih Permana, M.Sc.Agr.
NIP 19670506 199103 1 001

Tanggal Ujian: 1 September 2026

Tanggal Lulus:

IPB University
Bogor Indonesia
@Hak cipta milik IPB University
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 IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.
IPB University
Perpustakaan IPB University

@Hak cipta milik IPB University

IPB University

IPB University
Bogor Indonesia

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 IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

Perpustakaan IPB University

IPB University
Bogor Indonesia
@Hak cipta milik IPB University
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 IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.
IPB University
Perpustakaan IPB University

PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas segala karunia-Nya sehingga tesis ini berhasil diselesaikan. Tesis dengan judul "Karakteristik Fisikokimia, Mikrobiologi dan Organoleptik Daging Puyuh yang Diberi Tepung Limbah Daun Selasih (*Ocimum basilicum* L) dalam Pakan" merupakan salah satu syarat akademik untuk memperoleh gelar Magsiter pada program studi Ilmu Produksi dan Teknologi Peternakan, Sekolah Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor.

Rasa terima kasih penulis sampaikan kepada pihak-pihak yang telah membantu penulis selama melaksanakan penelitian dan penyusunan tesis ini, yaitu kepada:

1. Prof. Dr. Ir. Niken Ulupi, M.S dan Dr. Astari Apriantini, S.Gz. M.Sc. selaku pembimbing atas arahan, bimbingan, dukungan dan ilmu selama proses penelitian dan penyusunan tesis in;
2. Prof. Dr. Ir. Cece Sumantri, M.Sc. selaku Ketua Program Studi Ilmu Produksi dan Teknologi Peternakan, para dosen, staf, dan sekretariat program studi;
3. Dr. Zakiah Wulandari, S.TP. M.Si. selaku dosen penguji atas kritik dan saran atas tesis ini;
4. Dr. Ir. Sri Darwati, M.Si. selaku dosen moderator pada ujian sidang atas saran untuk perbaikan tesis ini;
5. Peternakan Arkan Quail Farm dan Laboran pada Laboratorium Teknologi Hasil Ternak yang telah membantu dalam proses pemeliharaan dan analisis sehingga penulis mampu menyelesaikan proses penelitian dengan baik;
6. Tim penelitian, Dr. Wahyuni, S.Pt. M.Si, Nur Afiah Apriliani, S.Pt. M.Si, Faizalul Abrar, S.Pt. M.Si, Khairul Ikhwanda S.Pt. M.Si, dan Mukhlizar Syahril, S.Pt. M.Si. yang selalu membantu dan mendukung dalam seluruh proses penelitian dan penyusunan tesis ini;
7. Teman-teman IPTP dan Sinergi 58, Nailah Khairunnisa S.Pt. M.Si, Almanshurin Rahmat Wijaya, S.Pt. M.Si, Mohamad Fathur Rahman, S.Pt., Nia Kurniati Homairoh, S.Pt., seluruh teman yang selalu mendukung dan memberikan masukan serta menjadi tempat penulis untuk bercerita;
8. Bapak Pilmon Ginting dan Ibu Eva Rehulina, selaku orangtua penulis yang selalu memberikan cinta, kasih sayang dan dukungan pada penulis, memberi masukan atas apapun pilihan hidup penulis. Terima kasih atas kepercayaan dan seluruh fasilitas untuk mendukung pendidikan penulis; dan
9. Saudara kandung penulis, drh. Felix Pileva S Ginting, yang selalu membantu apapun yang terjadi pada penulis, memberi dukungan dan rasa aman pada penulis selama menempuh pendidikan di Institut Pertanian Bogor.

Semoga tugas akhir ini bermanfaat bagi pihak yang membutuhkan dan bagi kemajuan ilmu pengetahuan.

Bogor, September 2026

Octaviani Pileva Ginting

@Hak cipta milik IPB University

IPB University

IPB University
Bogor Indonesia

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 IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

Perpustakaan IPB University

DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL			xvi
I	PENDAHULUAN		1
	1.1	Latar Belakang	1
	1.2	Rumusan Masalah	2
	1.3	Tujuan	2
	1.4	Manfaat	2
	1.5	Ruang Lingkup	2
II	METODE		3
	2.1	Waktu dan Tempat	3
	2.2	Alat dan Bahan	3
	2.3	Prosedur Kerja	3
	2.4	Analisis Data	8
III	HASIL DAN PEMBAHASAN		9
	3.1	Suhu dan Kelembapan Lingkungan Pemeliharaan	9
	3.2	Kandungan Fitokimia dan Nutrien Tepung Limbah Daun Selasih	9
	3.3	Karakteristik Fisik	10
	3.4	Karakteristik Kimia Daging	11
	3.5	Karakteristik Mikrobiologi Daging	13
	3.6	Karakteristik Organoleptik Daging	14
IV	SIMPULAN DAN SARAN		16
	4.1	Simpulan	16
	4.2	Saran	16
DAFTAR PUSTAKA			17
RIWAYAT HIDUP			20

IPB University
Bogor Indonesia
@Hak cipta milik IPB University
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 IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.
IPB University
Perpustakaan IPB University

DAFTAR TABEL

1	Kandungan nutrien pakan New Hope P100	3
2	Suhu dan kelembapan lingkungan kandang pemeliharaan	9
3	Kandungan fitokimia tepung limbah daun selasih	9
4	Kandungan nutrien tepung limbah daun selasih	10
5	Karakteristik fisik daging puyuh yang diberi tepung limbah dauns selasih	10
6	Karakteristik kimia daging puyuh yang diberi tepung limbah daun selasih	12
7	Karakteristik mikrobiologi daging puyuh yang diberi tepung limbah daun selasih	13
8	Karakteristik organoleptik daging puyuh matang yang diberi tepung limbah daun selasih	14

IPB University
Bogor Indonesia
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 IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.
© Hak cipta milik IPB University
IPB University
Perpustakaan IPB University