

**DAFTAR ISI**

Halaman

HALAMAN PENGESAHAN.....	i
HALAMAN PERNYATAAN .....	ii
HALAMAN IDENTITAS .....	iii
ABSTRACT .....	v
UCAPAN TERIMA KASIH .....	vi
DAFTAR ISI .....	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR .....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
SINGKATAN DAN ARTI LAMBANG .....	xiv
BAB I PENDAHULUAN .....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	4
1.3. Landasan Teori .....	4
1.4. Tujuan Penelitian.....	5
1.5. Manfaat Penelitian.....	5
1.6. Hipotesis .....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1. Ayam Pedaging.....	7
2.2. Pencernaan Pada Unggas.....	8
2.3. Pakan Ayam Pedaging.....	9
2.4. Lemak Abdominal.....	11
2.5. Kecernaan .....	12
2.6. Lemak Kasar.....	13
2.7. Pakan Tambahan.....	14
2.8. Pisang Kepok.....	15
2.8.1. Klasifikasi Pisang Kepok.....	16
2.8.2. Morfologi Pisang Kepok.....	16

2.8.3. Kandungan Kimia Kulit Pisang Kepok.....	17
2.8.4. Hasil Analisis Proksimat Kulit Pisang .....	17
<b>BAB III MATERI DAN METODE .....</b>	<b>19</b>
3.1. Waktu dan Tempat Penelitian .....	19
3.2. Materi Penelitian.....	19
3.2.1. Hewan Penelitian .....	19
3.2.2. Bahan Penelitian .....	19
3.2.3. Alat Penelitian.....	20
3.3. Metode Penelitian .....	20
3.3.1. Pembuatan Tepung Kulit Pisang .....	20
3.3.2. Persiapan Hewan Coba.....	21
3.3.3. Pelaksanaan Penelitian.....	22
3.3.4. Pengambilan Sampel .....	22
3.3.5. Pengukuran Kecernaan Lemak Kasar.....	23
3.3.6. Penghitungan Lemak Abdominal .....	24
3.4. Rancangan Percobaan.....	25
3.5. Variabel yang Diamati.....	25
3.6. Analisis Data.....	26
3.7. Alur Penelitian.....	27
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN .....</b>	<b>28</b>
4.1. Kecernaan Lemak Kasar .....	28
4.2. Persentase Lemak Abdominal .....	29
<b>BAB V PEMBAHASAN .....</b>	<b>30</b>
5.1. Kecernaan Lemak Kasar .....	30
5.2. Persentase Lemak Abdominal .....	31
<b>BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>34</b>
6.1. Kesimpulan .....	34
6.2. Saran .....	34
<b>RINGKASAN .....</b>	<b>35</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>37</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>42</b>

**DAFTAR TABEL**

<b>Tabel</b>	<b>Halaman</b>
2.1. Persyaratan Mutu Standar Ransum Ayam Pedaging.....	10
2.2. Kandungan Nutrien Kulit Pisang Kepok (% BK).....	17
2.3. Hasil Analisis Proksimat Tepung Kulit Pisang dengan Pengeringan Jemur dan Oven pada Tiga Varietas yang Berbeda.....	18
4.1. Rata-rata Simpangan Baku Kecernaan Lemak Kasar (%) Ayam Pedaging Jantan Berdasarkan Bahan Kering Bebas Air.....	28
4.2. Rata-rata Simpangan Baku Persentase Lemak Abdominal (%) Ayam Pedaging Jantan.....	29



## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar</b>	<b>Halaman</b>
3. 1. Bagan Alur Penelitian.....	27



## DAFTAR LAMPIRAN

<b>Lampiran</b>	<b>Halaman</b>
1. Hasil Analisis Proksimat Kandungan Nutrisi Tepung Kulit Pisang Kepok, Pakan Komersial dan Pakan Perlakuan (%).....	42
2. Prinsip, Bahan, Alat dan Cara Kerja Analisis Proksimat Lemak Kasar.....	43
3. Konsumsi Pakan selama Satu Minggu Terakhir (gram/ekor/hari).....	45
4. Data Rata-Rata Berat Feses Pada Minggu Akhir Penelitian.....	46
5. Hasil Analisis Proksimat Bahan Kering dan Lemak Kasar (gram/ekor/hari).....	47
6. Data Kecernaan Serat Kasar (%).....	49
7. Hasil Perhitungan Statistik Kecernaan Lemak Kasar.....	50
8. Data Berat Badan Akhir Ayam Penelitian (gram).....	52
9. Data Berat Lemak Abdominal (gram).....	53
10. Data Persentase Lemak Abdominal (%).....	54
11. Hasil Perhitungan Statistik Persentase Lemak Abdominal.....	55
12. Dokumentasi Penelitian.....	57

**SINGKATAN DAN ARTI LAMBANG**

ANOVA	= <i>Analysis of Variant</i>
BETN	= Bahan Ekstrak Tanpa Nitrogen
BK	= Berat Kering
dkk	= dan kawan – kawan
cm	= centi meter
DOC	= <i>Day Old Chick</i>
<i>et al.</i>	= <i>et alii</i>
Kg	= Kilo gram
KMnO <sub>4</sub>	= Kalium Permanganat
mg	= mili gram
ND	= <i>Newcastle Disease</i>
NPN	= Non Protein Nitrogen
PDAM	= Perusahaan Daerah Air Minum
PT	= Perseroan Terbatas
RAL	= Rancangan Acak Lengkap
SNI	= Standar Nasional Indonesia
%	= persen
°C	= derajat celcius