

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
HALAMAN IDENTITAS	iv
RINGKASAN	vi
ABSTRACT.....	vii
UCAPAN TERIMA KASIH.....	ix
DAFTAR ISI.....	xii
DAFTAR TABEL.....	xiv
DAFTAR GAMBAR	xv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvi
SINGKATAN DAN ARTI LAMBANG	xvii
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Tujuan Penelitian	6
1.4 Manfaat Penelitian	6
1.4.1 Manfaat teoritis	6
1.4.2 Manfaat praktis	6
1.5 Landasan Teori	7
1.6 Hipotesis.....	10
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA	11
2.1 Ayam Pedaging	11
2.2 Pencernaan Ayam.....	12
2.3 Dedak Padi Berenzim.....	15
2.4 Asam Fitat	16
2.5 Enzim Fitase	18
2.6 Tepung Kunyit	19

2.7 Kolesterol dan Triglicerida.....	21
2.8 HDL dan LDL	23
BAB 3 MATERI DAN METODE PENELITIAN	25
3.1 Rancangan Penelitian	25
3.2 Sampel dan Besar Sampel	26
3.2.1 Sampel	26
3.2.2 Besar sampel	26
3.3 Variabel yang Diamati	27
3.3.1 Variabel bebas	27
3.3.2 Variabel tergantung	27
3.3.3 Variabel kontrol.....	27
3.4 Definisi Operasional Variabel	27
3.4.1 Dedak padi berenzim fitase	27
3.4.2 Kolesterol, HDL, LDL dan triglicerida	27
3.5 Tempat dan Waktu Penelitian	28
3.6 Bahan dan Alat Penelitian	28
3.6.1 Bahan penelitian.....	28
3.6.2 Alat penelitian	29
3.7 Prosedur Penelitian.....	29
3.7.1 Persiapan pembuatan pakan dan minum.....	29
3.7.2 Persiapan hewan coba.....	31
3.7.3 Perlakuan hewan coba	32
3.7.4 Pengambilan sampel	33
3.8 Analisis Data	33
3.9 Diagram Alir Penelitian	34
BAB 4 HASIL PENELITIAN	35
4.1 Kolesterol	35
4.2 HDL.....	37
4.3 LDL	38
4.4 Triglicerida	40
BAB 5 PEMBAHASAN	42
5.1 Kolesterol	42
5.2 HDL.....	45
5.3 LDL	47
5.4 Triglicerida	49
BAB 6 KESIMPULAN	51
6.1 Kesimpulan.....	51

6.2 Saran.....	51
DAFTAR PUSTAKA	52
LAMPIRAN.....	60

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
2.3 Komposisi kimia dedak padi	14
4.1 Rata-rata dan standart deviasi kadar kolesterol darah	35
4.2 Rata-rata dan standart deviasi kadar HDL darah.....	37
4.3 Rata-rata dan standart deviasi kadar LDL darah	38
4.4 Rata-rata dan standart deviasi kadar trigliserida darah	40

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
2.1 Ayam broiler jantan <i>strain</i> COBB fase finisher	11
2.2 Organ pencernaan ayam	12
2.3 Struktur kimia asam fitat dan interaksi dengan kation dan protein..	16

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Formulasi ransum	61
2. Perhitungan dosis enzim fitase dan aquades	62
3. Pembuatan tepung kunyit	63
4. Prosedur analisis kolesterol, trigliserida, LDL dan HDL menggunakan <i>Clinical Chemistry Analyzer</i> HORIBA pentra C200	64
5. Hasil analisis proksimat ransum	65
6. Hasil analisis profil lemak darah	66
7. Hasil uji <i>analysis of variance</i> (ANOVA) terhadap kadar kolesterol	71
8. Hasil uji <i>analysis of variance</i> (ANOVA) terhadap kadar HDL	72
9. Hasil uji <i>analysis of variance</i> (ANOVA) terhadap kadar LDL.....	73
10. Hasil uji <i>analysis of variance</i> (ANOVA) terhadap kadar trigliserida	74
11. Data konsumsi pakan.....	75
12. Dokumentasi penelitian	76

SINGKATAN DAN ARTI LAMBANG

ANOVA	= <i>Analysis of Varian</i>
BETN	= Bahan Ekstrak Tanpa Nitrogen
BK	= Bahan Kering
BPS	= Badan Pusat Statistik
°C	= Derajat Celcius
Ca	= Calcium (Kalsium)
Cu	= Cuprum (Tembaga)
Fe	= Ferum (Besi)
g	= Gram
HDL	= <i>High Density Lipoprotein</i>
K	= Kalium
LDL	= <i>Low Density Lipoprotein</i>
LK	= Lemak Kasar
Mg	= Magnesium
Mn	= Mangan
pH	= power of Hidrogen
PK	= Protein Kasar
RAL	= Rancangan Acak Lengkap
SK	= Serat Kasar
TG	= Trigliserida
™	= Trade Mark atau merek dagang
VLDL	= <i>Very Low Density Lipoprotein</i>
Zn	= Zinc
%	= Persen