

**DAFTAR ISI**

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN .....	iii
RINGKASAN .....	iv
ABSTRACT .....	vi
UCAPAN TERIMAKASIH .....	vii
DAFTAR ISI .....	ix
DAFTAR TABEL .....	xi
DAFTAR GAMBAR .....	xii
DAFTAR LAMPIRAN .....	xiii
SINGKATAN DAN ARTI LAMBANG .....	xiv
BAB 1 PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang Penelitian .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	3
1.3 Landasan Teori .....	4
1.4 Tujuan Penelitian .....	5
1.5 Manfaat .....	6
1.5.1 Manfaat Teoritis .....	6
1.5.2 Manfaat Praktis .....	6
1.6 Hipotesis .....	6
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA .....	7
2.1 Tanaman Secang .....	7
2.1.1 Klasifikasi .....	7
2.1.2 Morfologi .....	7
2.1.3 Kandungan Batang Kayu Secang .....	8
2.2 Ekstraksi .....	10
2.2.1 Definisi Ekstraksi .....	10
2.2.2 Metode Maserasi .....	10
2.2.3 Pelarut Etanol .....	11
2.3 <i>Heat Stress</i> .....	11
2.4 Kelinci .....	12
2.5 Sistem Pencernaan Kelinci .....	13
2.6 Histologi Usus Halus .....	14
BAB 3 MATERI DAN METODE .....	16
3.1 Rancangan Penelitian .....	16
3.2 Sampel dan Besar Sampel .....	16
3.2.1 Sampel .....	16
3.2.2 Besar Sampel Penelitian .....	16
3.3 Variabel yang Diamati .....	17
3.3.1 Variabel Bebas .....	17
3.3.2 Variabel Terikat .....	17

3.3.3 Variabel Terkendali .....	18
3.4 Definisi Operasional Variabel .....	18
3.4.1 Ekstrak Kayu Secang .....	18
3.4.2 Tinggi Vili Jejunum dan Berat Organ Pencernaan .....	18
3.5 Tempat dan Waktu Penelitian .....	18
3.6 Bahan dan Materi Penelitian .....	19
3.6.1 Bahan Penelitian .....	19
3.6.2 Alat Penelitian .....	19
3.7 Prosedur Penelitian .....	20
3.7.1 <i>Ethnical Clearance</i> .....	20
3.7.2 Persiapan Alat dan Bahan .....	20
3.7.3 Pembuatan Sediaan Ekstrak dan Aplikasi pada Pakan .....	20
3.7.4 Konsentrasi Ekstrak Kayu Secang .....	21
3.7.5 Perlakuan Hewan Coba .....	21
3.7.6 Penimbangan Organ Pencernaan dan Koleksi Sampel .....	22
3.7.7 Pembuatan Preparat Histopatologi .....	22
3.7.8 Tahap Pengukuran dan Pengamatan Perubahan .....	22
3.8 Analisis Data .....	23
3.9 Alur Penelitian .....	24
BAB 4 HASIL PENELITIAN .....	25
4.1 Tinggi Vili Jejunum.....	25
4.2 Berat Organ Pencernaan .....	27
4.2.1 Berat Lambung .....	27
4.2.2 Besar Saluran Intestinal .....	28
BAB 5 PEMBAHASAN.....	30
5.1 Tinggi Vili Jejunum.....	30
5.2 Berat Organ Pencernaan .....	32
5.2.1 Berat Lambung .....	32
5.2.2 Besar Saluran Intestinal .....	33
BAB 6 KESIMPULAN DAN SARAN .....	35
6.1 Kesimpulan.....	35
6.2 Saran .....	35
DAFTAR PUSTAKA .....	36
LAMPIRAN .....	43

**DAFTAR TABEL**

Tabel	Halaman
2.1 Hasil Uji Fitokimia Kayu Secang .....	9
4.1 Rata-rata Tinggi Vili Jejunum .....	25
4.2 Rata-rata Berat Lambung .....	27
4.3 Rata-rata Berat Intestinal .....	28

**DAFTAR GAMBAR**

Gambar	Halaman
2.1 Tanaman <i>Caesalpinia sappan</i> L. ....	8
2.2 Kelinci Lokal ( <i>Lepus Nigricollis</i> ) ....	12
2.3 Sistem Pencernaan Kelinci ....	13
2.4 Gambaran Vili Jejunum ....	14
3.1 Diagram Alur Penelitian ....	24
4.1 Grafik Rata-rata Tinggi Vili Jejunum ....	26
4.2 Tinggi Vili Jejunum Setiap Perlakuan ....	26
4.3 Grafik Rata-rata Berat Lambung ....	28
4.4 Grafik Rata-rata Berat Saluran Intestinal ....	29

**DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran	Halaman
Lampiran 1 Kandungan Nutrisi Bahan Penyusun Ransum .....	43
Lampiran 2 Prosedur Pembuatan Preparat Histopatologi .....	44
Lampiran 3 Langkah Pembuatan Ekstrak Kayu Secang .....	47
Lampiran 4 Pencampuran Ekstrak dengan Pakan .....	48
Lampiran 5 Keterangan Kelayakan Etik .....	49
Lampiran 6 Dokumentasi Penelitian .....	50
Lampiran 7 Tinggi Vili Jejunum Setiap Ekor Kelinci .....	55
Lampiran 8 Data Rata-rata Tinggi Vili Jejunum Setiap Kelompok Perlakuan.....	57
Lampiran 9 Hasil Analisis Data Tinggi Vili Jejunum .....	61
Lampiran 10 Berat Organ Pencernaan .....	62
Lampiran 11 Hasil Analisis Data Berat Organ Pencernaan .....	63

**SINGKATAN DAN ARTI LAMBANG**

BK	= Bahan kering
g	= Gram
LK	= Lemak kasar
mdpl	= Meter di atas permukaan laut
mg	= Miligram
mm	= Mili meter
pH	= <i>Power of hydrogen</i>
PSDKU	= Program Studi Diluar Kampus Utama
PK	= Protein kasar
ROS	= <i>Reactive oxygen species</i>
SK	= Serat kasar
SPSS	= <i>Statistical Product and Service Solution</i>
VFA	= Volatile fatty acid
WIB	= Waktu Indonesia Bagian Barat
µm	= Mikro meter
%	= Persen
°C	= Derajat celcius
®	= <i>Registered trademark</i>