

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
 BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Batasan Masalah.....	5
D. Tujuan Penelitian.....	6
E. Manfaat Penelitian.....	6
F. Asumsi.....	6
G. Hipotesis.....	7
 BAB II PAKAN DAN KOLESTEROL HATI AYAM BROILER	
A. Pakan Ayam Broiler.....	8
B. Pisang Raja Bulu.....	14
1. Deskripsi Pisang Raja Bulu.....	14
2. Pemanfaatan Kulit Pisang.....	15
C. Kolesterol.....	16
D. Hati.....	20
E. Ayam Broiler.....	24
 BAB III METODE PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian.....	28
B. Desain Penelitian.....	28
C. Populasi dan Sampel.....	31

D. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	31
E. Prosedur Kerja.....	31
1. Persiapan Kandang.....	31
2. Pembuatan Tepung Kulit Pisang Raja	32
3. Pembuatan Pakan Buatan.....	34
4. Pemeliharaan DOC (<i>Day Old Chick</i>).....	35
5. Aklimatisasi.....	36
6. Tahap Perlakuan.....	37
7. Pengambilan Sampel Organ Hati.....	37
8. Pengukuran Kadar Kolesterol Hati.....	38
F. Analisis Data.....	39
G. Alur Penelitian.....	40
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Hasil Penelitian.....	41
1. Hasil Analisis Pakan Buatan Ayam Broiler.....	41
2. Hasil Analisis Statistik Berat Hati Ayam Broiler setelah Pemberian Komposisi Pakan yang Berbeda.....	44
3. Hasil Analisis Statistik Kadar Kolesterol Hati Ayam Broiler setelah Pemberian Komposisi Pakan yang Berbeda.....	46
B. Pembahasan.....	48
1. Pakan Buatan Ayam Broiler.....	48
2. Berat dan Kadar Kolesterol Hati Ayam Broiler setelah Pemberian Komposisi Pakan yang Berbeda.....	52
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan.....	58
B. Saran.....	58
DAFTAR PUSTAKA.....	59
LAMPIRAN.....	66
RIWAYAT HIDUP	82

DAFTAR TABEL

Tabel		Halaman
2.1	Kandungan Nutrisi Pakan Berdasarkan Jenis kode Pakan....	12
2.2	Komposisi Kimia Kulit Pisang.....	15
3.1	Pengaturan Randomisasi Ayam	29
3.2	Hasil Analisis Proksimat Tepung Kulit Pisang Raja Bulu....	33
4.1	Komposisi Bahan Pakan Ayam Broiler Berdasarkan Berat Kering.....	41
4.2	Hasil Perhitungan Kandungan Nutrisi Pakan Buatan.....	42
4.3	Hasil Analisis Proksimat Kandungan Nutrisi Pakan Buatan.....	43
4.4	Nilai Rata-Rata Berat Hati Ayam Broiler.....	44
4.5	Nilai Rata-Rata Kadar Kolesterol Hati Ayam Broiler.....	46

DAFTAR GAMBAR

Gambar		Halaman
2.1	Pisang Raja Bulu.....	15
2.2	Struktur Molekul Kolesterol	17
2.3	Organ Hati	21
2.4	Bagian-bagian Lobulus Organ Hati.....	22
2.5	Susunan Hepatosit.....	23
3.1	Diagram Alur Penelitian	40
4.1	Berat Hati Ayam Broiler dengan Pengaruh Komposisi Pakan Berbeda	45
4.2	Kadar Kolesterol Hati Ayam Broiler dengan Pengaruh Komposisi Pakan Berbeda	47

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran		Halaman
1	Pengukuran Kolesterol Hati	76
2	Data Pengukuran Berat Hati dan Kadar Kolesterol Hati Ayam Broiler.....	77
3	Data Pengukuran Bobot Badan dan Kadar Kolesterol Darah Ayam Broiler.....	78
4	Foto-Foto Penelitian.....	79
5	Uji Normalitas (Kolmogorov-Smirnov) terhadap Berat Hati Ayam Broiler.....	84
6	Uji Homogenitas (Leven's) terhadap Berat Hati Ayam Broiler.....	85
7	Uji Signifikansi (One-Way ANOVA) terhadap Berat Hati Ayam Broiler.....	86
8	Uji Duncan terhadap Berat Hati Ayam Broiler.....	87
9	Uji Normalitas (Kolmogorov-Smirnov) terhadap Kadar Kolesterol Hati Ayam Broiler.....	90
10	Uji Homogenitas (Leven's) terhadap Kadar Kolesterol Hati Ayam Broiler.....	91
11	Uji Signifikansi (One-Way ANOVA) terhadap Kadar Kolesterol Hati Ayam Broiler.....	92
12	Uji Duncan terhadap Kadar Kolesterol Hati Ayam Broiler.....	93