

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
<b>ABSTRAK.....</b>	<b>i</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>ii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>	<b>ix</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
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
<b>BAB II POTENSI TEPUNG KULIT PISANG TERHADAP KADAR KOLESTEROL PADA PAKAN BUATAN AYAM BROILER</b>	
A. Ayam Broiler	
1. Klasifikasi dan Morfologi.....	8
2. Lingkungan ideal untuk pemeliharaan.....	9
3. Pola Makan Ayam Broiler.....	10

4. Lemak Pada Ayam Broiler.....	11
B. Pakan Buatan Ayam Broiler.....	
1. Sumber Energi.....	15
2. Serat Kasar.....	17
3. Mineral.....	19
4. Vitamin.....	19
C. Pisang.....	20
1. Klasifikasi dan Morfologi.....	21
2. Potensi sebagai pakan ternak.....	21
D. Kolesterol.....	22
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b>	
A. Jenis Penelitian.....	25
B. Desain Penelitian.....	25
C. Populasi dan Sampel Penelitian.....	28
D. Lokasi Penelitian.....	28
E. Prosedur Kerja.....	29
1. Tahap Persiapan	
a. Pembuatan Kandang.....	29
b. Pembuatan Tepung Kulit Pisang.....	29
c. Pembuatan Komposisi Pakan Broiler.....	30
d. Pemeliharaan DOC Broiler.....	31
e. Aklimatisasi.....	32
2. Tahap Perlakuan.....	33
3. Tahap Analisis Parameter.....	33
F. Analisis Data.....	35
G. Alur Penelitian.....	36

<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN</b>	
A. Hasil Penelitian	37
1. Analisis pakan buatan.....	37
2. Analisis kadar kolesterol darah dan daging.....	40
B. Pembahasan	
1. Pakan buatan.....	46
2. Kadar kolesterol darah dan daging ayam broiler.....	50
<b>BAB V KESIMPULAN DAN REKOMENDASI</b>	
A. Kesimpulan.....	57
B. Rekomendasi.....	58
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>59</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>64</b>
<b>RIWAYAT HIDUP .....</b>	<b>82</b>