

## DAFTAR ISI

<b>Bab</b>	<b>Halaman</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	iv
<b>ABSTRAK</b> .....	vi
<b>ABSTRACT</b> .....	vii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	viii
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	xi
<b>DAFTAR ILUSTRASI</b> .....	xii
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	xiii
<b>I PENDAHULUAN</b>	
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Identifikasi Masalah .....	3
1.3 Maksud dan Tujuan Penelitian .....	3
1.4 Kegunaan Penelitian .....	3
1.5 Kerangka Pemikiran .....	3
1.6 Waktu dan Lokasi Penelitian .....	7
<b>II KAJIAN KEPUSTAKAAN</b>	
2.1 Ayam Broiler .....	8
2.2 Probiotik .....	9
2.3 Bakteri Asam Laktat .....	10
2.4 Susu Fermentasi .....	12
2.4.1 Susu Sapi Fermentasi .....	12
2.4.2 Susu Kedelai Fermentasi .....	12
2.5 Lemak Daging .....	13

2.5.1 Definisi Lemak Daging .....	13
2.5.2 Metabolisme Lemak .....	14
2.5.2.1 Jalur Metabolisme Eksogen .....	15
2.5.2.2 Jalur Metabolisme Endogen.....	16
2.6 Kolsterol Daging.....	18
2.6.1 Definisi Kolesterol .....	18
2.6.2 Sintesis Kolesterol .....	20
2.6.3 Transportasi Kolesterol .....	22
<b>III BAHAN DAN METODE PENELITIAN</b>	
3.1 Objek Penelitian .....	24
3.1.1 Ternak Percobaan .....	24
3.1.2 Probiotik .....	24
3.1.3 Kandang Percobaan .....	24
3.1.4 Ransum .....	24
3.2 Alat dan Bahan Penelitian .....	26
3.2.1 Alat Penelitian .....	26
3.2.2 Bahan Penelitian .....	27
3.3 Metode Penelitian .....	28
3.3.1 Prosedur Kerja .....	28
3.3.2 Peubah yang Diamati dan Pengukuran .....	33
3.3.3 Rancangan Percobaan dan Analisis Statistik.....	34
3.4 Tata Letak Kandang Percobaan.....	37
<b>VI HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	
4.1 Kadar Lemak Daging Ayam Broiler yang Diberi Probiotik Berdasarkan Susu Sapi dan Susu Kedelai Fermentasi.....	39
4.2 Kadar Kolesterol Daging Ayam Broiler yang Diberi Probiotik Berdasarkan Susu Sapi dan Susu Kedelai Fermentasi.....	43
<b>V KESIMPULAN DAN SARAN</b>	
5.1 Kesimpulan.....	47
5.2 Saran .....	47

<b>RINGKASAN</b> .....	48
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	51
<b>LAMPIRAN</b> .....	57
<b>RIWAYAT PENDIDIKAN</b> .....	66

## DAFTAR TABEL

Nomor		Halaman
1.	Contoh Mikroorganisme yang Dianggap Sebagai Probiotik .	10
2.	Komposisi Gizi Susu Kedelai Cair dan Susu Sap Tiap 100 gram .....	13
3.	Kandungan Nutrien Bahan Pakan.....	25
4.	Formulasi Ransum .....	25
5.	Kandungan Nutrient dan Energi Metabolisme Ransum Percobaan .....	25
6.	Simulasi Data Percobaan.....	35
7.	Daftar Sidik Ragam Rancangan Acak Lengkap .....	36
8.	Hasil Pengamatan Kadar Lemak Daging Ayam Broiler.....	39
9.	Signifikansi Perbedaan Kadar Lemak Daging pada Ayam Broiler .....	40
10.	Hasil Pengamatan Kadar Kolesterol Daging Ayam Broiler. .	43
11.	Signifikansi Perbedaan Kadar Kolesterol Daging pada Ayam Broiler .....	44
12.	Rataan Kadar Lemak dan Kolesterol Daging Ayam Broiler.	50

## DAFTAR ILUSTRASI

<b>Nomor</b>		<b>Halaman</b>
1.	Ayam Broiler .....	8
2.	Jalur Metabolisme Endogendan Eksogen Lipid .....	18
3.	Rumus Kimia Bangun Kolesterol .....	19
4.	Bagan pemecahan kolesterol menjadi garam empedu .....	21
5.	Transpor Kolesterol antar Berbagai Jaringan .....	23
6.	Tata Letak Kandang Penelitian .....	37
7.	Denah Kandang Penelitian.....	38
8.	Grafik Presentase Kadar Lemak dalam Daging Ayam Broiler	41
9.	Grafik Presentase Kadar Kolesterol dalam Daging Ayam Broiler .....	45

## DAFTAR LAMPIRAN

Nomor		Halaman
1.	Analisis Statistik Kadar Lemak Daging Ayam Broiler yang Diberi Probiotik Berbasis Susu Sapi dan Susu Kedelai Fermentasi.....	58
2.	Output analisis <i>Duncan</i> Kadar Lemak Daging Ayam Broiler yang Diberi Probiotik Berbasis Susu Sapi dan Kedelai Fermentasi.....	59
3.	Analisis Statistik Kadar Kolesterol Daging Ayam Broiler yang Diberi Probiotik Berbasis Susu Sapi dan Susu Kedelai Fermentasi.....	60
4.	Output analisis <i>Duncan</i> Kadar Kolesterol Daging Ayam Broiler yang Diberi Probiotik Berbasis Susu Sapi dan Kedelai Fermentasi.....	62
5.	Koefisien Variasi Bobot Badan Awal Ayam Broiler.....	63
6.	Dokumentasi saat Penelitian.....	65