

	Halaman
HALAMAN JUDUL	ii
PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN.....	ix
INTISARI	x
ABSTRACT	xi
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	4
Kegunaan Penelitian	4
TINJAUAN PUSTAKA	5
Perlemakan	5
Metabolisme Lemak	6
Kolesterol	7
Sintesis Kolesterol	7
Asam Lemak Tidak Jenuh	11
Spirulina (<i>Spirulina platensis</i>)	16
Landasan Teori	20
Hipotesis	21
MATERI DAN METODE	22
Waktu dan Tempat Penelitian	22
Materi Penelitian	22
Ayam	22
Kandang	22
Bahan penyusun pakan	23
Pakan perlakuan	24
Metode Penelitian	25

Persiapan kandang	25
Penempatan dan pemeliharaan ayam	26
Penyusunan pakan	26
Tahap perlakuan	26
Parameter yang diamati.....	27
Analisis Data	29
HASIL DAN PEMBAHASAN	30
Kinerja	30
Konsumsi pakan	30
Pertambahan bobot badan	31
Konversi pakan	33
Perlemakan	34
Persentase karkas	34
Lemak daging	36
Lemak abdominal	37
Kolesterol	39
Kolesterol dan trigliserida darah	39
Low Density lipoprotein (LDL) dan High Density	
Lipoprotein Darah	42
Kolesterol Daging	43
KESIMPULAN	45
Kesimpulan	45
Saran	45
RINGKASAN	46
DAFTAR PUSTAKA.....	49
LAMPIRAN	58

DAFTAR TABEL

Nomor		Halaman
1.	Pengaruh Jenis Asam Lemak dalam Pangan terhadap Kadar Kolesterol Serum	13
2.	Komposisi Kimia Spirulina (<i>Spirulina platensis</i>)	23
3.	Komposisi Kandungan Nutrien Pakan	24
4.	Kandungan Asam Lemak Pakan (%).....	27
5.	Kinerja selama Penelitian	30
6.	Persentase Karkas, Lemak Daging dan Lemak Abdominal.....	34
7.	Kadar Kolesterol Darah dan Kolesterol Daging	39

Nomor		Halaman
1.	Aktifitas dan Fungsi Asam Lemak Jenuh dan Asam Lemak Tidak Jenuh	14
2.	Aktifitas Asam linoleat dan α -linoleat	15
3.	Struktur dan Organisasi Sel <i>Spirulina platensis</i>	19
4.	Pertambahan Bobot Badan selama Penelitian	32
5.	Konversi Pakan selama Penelitian	34
6.	Bobot Karkas selama Penelitian.....	35
7.	Konsumsi Asam Lemak Jenuh dan Tidak Jenuh.....	36
8.	Rataan Kadar Lemak Daging	37
9.	Persentase Lemak Abdominal	38
10.	Kadar Kolesterol, HDL, LDL dan Trigliserida Darah	41
11.	Kolesterol Daging pada Akhir Penelitian.....	44

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor		Halaman
1.	Kandungan Nutrien Bahan Pakan	58
2.	Kandungan Topmix	59
3.	Prosedur Analisis Kolesterol Serum Darah	60
4.	Prosedur Analisis LDL	62
5.	Prosedur Analisis HDL	63
6.	Prosedur Analisis Trigliserida	64
7.	Penentuan Kadar Kolesterol Daging dengan Metode Liebermann- Burchard	66
8.	Hasil Analisis Sidik Ragam Konsumsi Pakan.....	67
9.	Hasil Analisis Sidik Ragam Pertambahan Bobot Badan	68
10.	Hasil Analisis Sidik Ragam Konversi Pakan.....	69
11.	Hasil Analisis Sidik Ragam Bobot Karkas	70
12.	Hasil Analisis Sidik Ragam Persentase Bobot Karkas.....	71
13.	Hasil Analisis Sidik Ragam Bobot Lemak Abdominal.....	72
14.	Hasil Analisis Sidik Ragam Persentase Lemak Abdominal	73
15.	Hasil Analisis Sidik Ragam Kolesterol Darah	74
16.	Hasil Analisis Sidik Ragam HDL Darah	75
17.	Hasil Analisis Sidik Ragam LDL Darah.....	76
18.	Hasil Analisis Sidik Ragam Trigliserida	77
19.	Hasil Analisis Sidik Ragam Kolesterol Daging.....	78