

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	v
PRAKATA	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
ARTI LAMBANG DAN SINGKATAN.....	xix
INTISARI	xxiv
ABSTRACT	xxv
PENGANTAR.....	26
Latar Belakang	26
Tujuan Penelitian	29
Manfaat Penelitian	29
Kedalaman dan Keaslian Penelitian.....	29
TINJAUAN PUSTAKA	31
Kesehatan Saluran Pencernaan Ayam Broiler.....	31
Pengaruh mikrobiota terhadap imunitas dan kesehatan usus.....	32
Daun Sungkai sebagai Alternatif Fitobiotik	33
Teknologi Nanoenkapsulasi	36
Produktivitas dan Kualitas Produk dari Ayam Broiler	37
Kinerja pertumbuhan	37
Profil makromorfologi saluran pencernaan	37
Karakteristik karkas	38
Kualitas daging.....	39
Profil lipid.....	40
Hematologi darah	42
Titer antibodi	43
Proses Pembuatan Nanoenkapsulasi Ekstrak Daun Sungkai.....	44

Mekanisme Aksi Nanoenkapsulasi Ekstrak Daun Sungkai sebagai Antibakteri	46
Mekanisme Aksi Nanoenkapsulasi Ekstrak Daun Sungkai dalam Peningkatan Produktivitas dan Kualitas Produk dari Ayam Broiler	50
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	54
Landasan Teori.....	54
Hipotesis	56
MATERI DAN METODE	57
Penelitian Tahap I. Formulasi, Optimasi, dan Karakterisasi Nanoenkapsulasi dari Ekstrak Daun Sungkai	57
Waktu dan tempat penelitian.....	57
Materi penelitian	57
Metode penelitian	58
Analisis statistik.....	61
Penelitian Tahap II. Aktivitas Antibakteri Nanoenkapsulasi dari Ekstrak Daun Sungkai	63
Waktu dan tempat penelitian.....	63
Materi penelitian	63
Metode penelitian	64
Analisis statistik.....	65
Penelitian Tahap III. Aplikasi Nanoenkapsulasi dari Ekstrak Daun Sungkai pada Ayam Broiler secara <i>In vivo</i>	65
Waktu dan tempat penelitian.....	65
Materi penelitian	66
Metode penelitian	67
Analisis statistik.....	74
HASIL DAN PEMBAHASAN	76
Penelitian Tahap I. Formulasi, Optimasi, dan Karakterisasi dari Nanoenkapsulasi Ekstrak Daun Sungkai.....	76
Ekstraksi daun sungkai.....	76
Analisis kandungan senyawa ekstrak daun sungkai secara kuantitatif.....	76
Analisis kandungan dari ekstrak daun sungkai secara kualitatif (<i>Untargeted LC- HRMS</i>)	78
Formulasi nanoenkapsulasi ekstrak daun sungkai.....	82
Optimasi nanoenkapsulasi ekstrak daun sungkai	86
Verifikasi nilai faktual dan nilai prediksi pembuatan nanoenkapsulasi ekstrak daun sungkai.....	92
Karakterisasi nanoenkapsulasi ekstrak daun sungkai	95
Stabilitas penyimpanan dari nanoenkapsulasi ekstrak daun sungkai	101
Penelitian Tahap II. Aktivitas Antibakteri Nanoenkapsulasi dari Ekstrak Daun Sungkai	111
Deteksi aktivitas antibakteri	111
<i>Minimum inhibitory concentration</i> (MIC)	114
Penghambatan pembentukan biofilm bakteri patogen	117

Penelitian Tahap III. Aplikasi Nanoenkapsulasi dari Ekstrak Daun Sungkai pada Ayam Broiler secara <i>In vivo</i>	123
Kinerja pertumbuhan	123
Profil makromorfologi saluran pencernaan	141
Karakteristik karkas.	159
Kualitas daging.....	165
Profil lipid.....	186
Hematologi darah	188
Titer antibodi	193
PEMBAHASAN UMUM	195
KESIMPULAN, SARAN, DAN IMPLIKASI/ KEBIJAKAN	208
Kesimpulan	208
Saran	209
Implikasi / Kebijakan	209
RINGKASAN.....	211
SUMMARY.....	216
DAFTAR PUSTAKA	221
LAMPIRAN.....	270