

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
INTISARI	ii
ABSTRACT	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian.....	4
Manfaat Penelitian.....	4
TINJAUAN PUSTAKA	6
Pakan Fermentasi	6
Penyimpanan Pakan	9
Ransiditas.....	10
Mekanisme Peran Aksi Antioksidan	12
Antioksidan Alami.....	13
Sifat Fisik dan Kimia Kunyit sebagai Sumber Antioksidan.....	14
Kurkumin	16
Landasan Teori.....	18
Hipotesis.....	19
MATERI DAN METODE	21
Materi	21
Alat.....	21
Bahan.....	21
Metode	22
Preparasi sumber antioksidan.....	22
Uji antioksidan.....	22
Pembuatan KFBAL	23
Pembuatan KFBAL dengan berbagai level antioksidan	24
Penyimpanan	24
Uji pH	25
Penentuan <i>free fatty acids</i> (FFA)	25
Uji kualitas fisik	25

Analisa data	26
HASIL DAN PEMBAHASAN	27
Aktivitas Antioksidan	27
Kualitas Konsentrat Berbasis Fermentasi Bakteri Asam Laktat	29
Nilai pH	29
Kadar FFA	33
Karakteristik Fisik KFBAL	38
KESIMPULAN DAN SARAN	47
Kesimpulan	47
Saran	47
RINGKASAN	48
DAFTAR PUSTAKA	52
UCAPAN TERIMAKASIH	58
LAMPIRAN	61

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Formulasi (KFBAL).....	23
Tabel 2. Kadar penambahan sumber antioksidan.....	24
Tabel 3. Skor penilaian kualitas fisik KFBAL.....	26
Tabel 4. Aktivitas antioksidan beberapa sumber antioksidan	27
Tabel 5. Pengaruh macam, kadar sumber antioksidan dan lama penyimpanan terhadap nilai pH KFBAL	31
Tabel 6. Pengaruh macam, kadar sumber antioksidan dan lama penyimpanan terhadap kadar FFA KFBAL	34
Tabel 7. Peningkatan kadar FFA	36
Tabel 8. Pengaruh macam, kadar sumber antioksidan dan lama penyimpanan terhadap parameter fisik warna KFBAL	39
Tabel 9. Pengaruh macam, kadar sumber antioksidan dan lama penyimpanan terhadap parameter fisik aroma KFBAL.....	41
Tabel 10. Pengaruh macam, kadar sumber antioksidan dan lama penyimpanan terhadap parameter fisik tekstur KFBAL	43
Tabel 11. Pengaruh macam, kadar sumber antioksidan dan lama penyimpanan terhadap parameter fisik jamur KFBAL	45
Tabel 12. Aktivitas antioksidan.....	63
Tabel 13. Analisis variansi nilai pH KFBAL	65
Tabel 14. Statistik deskriptif	65
Tabel 15. Tests of Between-Subjects Effects.....	71
Tabel 16. Post Hoc FFA.....	71

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Kurva absorbansi ekstrak kunyit	63
Gambar 2. Kurva absorbansi tepung kunyit.....	64
Gambar 3. Kurva absorbansi vitamin E	64

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Penentuan free fatty acids (FFA)	61
Lampiran 2. Kuesioner skoring	62
Lampiran 3. Uji antioksidan.....	63
Lampiran 4. Analisis variansi Nilai pH KFBAL.....	65
Lampiran 5 Analisis variansi FFA.....	71