

DAFTAR ISI

HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iv
INTISARI	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian.....	4
Manfaat Penelitian.....	4
TINJAUAN PUSTAKA	5
Peran kunyit sebagai antioksidan	5
Kandungan lemak dalam bahan pakan	7
Proses oksidasi dan radikal bebas	8
Vitamin E	9
Aktivitas antioksidan	10
Pakan fermentasi.....	11
Penyimpanan aerasi aerobik	13
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	15
Landasan Teori.....	15
Hipotesis.....	16
MATERI DAN METODE	17
Waktu dan Lokasi Penelitian	17
Materi	17
Metode	17
Preparasi sumber antioksidan.....	17
Tahap Perlakuan.....	18
Uji kualitas fisik	20
Analisis Data	21
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	23
Kualitas Fisik KFBAL	23
Warna	23
Aroma	25

Tekstur	27
Jamur	29
Derajat keasaman (pH)	31
Asam Lemak Bebas	34
Kesimpulan dan Saran	39
Kesimpulan.....	39
Saran.....	39
RINGKASAN	40
DAFTAR PUSTAKA.....	43
UCAPAN TERIMAKASIH.....	48
LAMPIRAN	52