

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iv
INTISARI.....	v
<i>ABSTRACT</i>	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
PENDAHULUAN.....	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian.....	3
Manfaat Penelitian.....	3
TINJAUAN PUSTAKA.....	4
Lerak (<i>Sapindus rarak</i>) Sebagai Sumber Saponin	4
Mekanisme Reaksi Saponin terhadap Kolesterol	7
Kolesterol pada Ayam Broiler	11
Pengaruh Saponin terhadap Performan Ayam Broiler	12
Bobot potong	14
Konsumsi pakan	14
Pertambahan bobot badan	15
Konversi pakan	16
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	18
Landasan Teori	18
Hipotesis.....	19
MATERI DAN METODE	20
Materi	20
Metode	22
HASIL DAN PEMBAHASAN	26
Buah Lerak (<i>Sapindus rarak</i>).....	26
Bobot Potong.....	26
Konsumsi Pakan	27

Pertambahan Bobot Badan Harian.....	29
Konversi Pakan	30
Kolesterol Darah.....	32
Kolesterol Daging	33
KESIMPULAN DAN SARAN	37
Kesimpulan.....	37
Saran.....	37
RINGKASAN.....	38
DAFTAR PUSTAKA.....	41
UCAPAN TERIMA KASIH.....	47
LAMPIRAN.....	50

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Kandungan nutrisi bahan pakan	21
2. Susunan ransum dan kandungan nutrisinya untuk ayam umur 14-42 hari	21
3. Hasil analisis proksimat dan saponin buah lerak.....	26
4. Bobot potong ayam broiler umur 6 minggu dengan penambahan saponin buah lerak pada level yang berbeda (g/ekor)	26
5. Konsumsi pakan ayam broiler umur 6 minggu dengan penambahan saponin buah lerak pada level yang berbeda (g/ekor)	28
6. ADG ayam broiler umur 6 minggu dengan penambahan saponin buah lerak pada level yang berbeda (g/ekor).....	29
7. Konversi pakan ayam broiler umur 6 minggu dengan penambahan saponin buah lerak pada level yang berbeda (g/ekor)	31
8. Kadar kolesterol darah ayam broiler umur 6 minggu dengan penambahan saponin buah lerak pada level yang berbeda (g/ekor)	32
9. Kadar kolesterol daging ayam broiler umur 6 minggu dengan penambahan saponin buah lerak pada level yang berbeda (g/ekor).....	34

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Struktur saponin (Cheeke, 2000).....	5
2. Tanaman dan buah lerak (Anonim, 2010).....	6
3. Biosintesis asam empedu (Murray <i>et al.</i> , 2009)	9
4. Siklus enterohepatik (Rader, 2001)	10

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Penetapan kadar bahan kering (BK) menurut AOAC (2005).....	50
2. Penetapan kadar bahan organik (BO) menurut AOAC (2005).....	51
3. Penetapan kadar serat kasar (SK) menurut AOAC (2005).....	52
4. Penetapan kadar protein kasar (PK) menurut AOAC (2005).....	54
5. Penetapan kadar lemak kasar (LK) menurut Kamal (1997).....	56
6. Penetapan kadar saponin metode Makkar <i>et al.</i> (2007).....	58
7. Perhitungan penambahan buah lerak	59
8. Penentuan kadar kolesterol menurut metode <i>Leibermann-Bruchard</i> (Plummer, 1987)	59
9. Absorbansi Larutan Kolesterol Standar	61
10. Kadar kolesterol daging dada dengan penambahan saponin buah lerak pada level berbeda (mg/100g)	62
11. Kadar kolesterol daging paha dengan penambahan saponin buah lerak pada level berbeda (mg/100g)	62
12. Analisis variansi bobot potong terhadap perlakuan level penambahan saponin buah lerak	62
13. Analisis variansi konsumsi pakan terhadap perlakuan level penambahan saponin buah lerak	62
14. Analisis variansi ADG terhadap perlakuan level penambahan saponin buah lerak	63
15. Analisis variansi konversi pakan terhadap perlakuan level penambahan saponin buah lerak	63
16. Analisis variansi kadar kolesterol darah terhadap perlakuan level penambahan saponin buah lerak	63
17. Analisis variansi kadar kolesterol daging dada terhadap perlakuan level penambahan saponin buah lerak	63

18. Analisis variansi kadar kolesterol daging paha terhadap perlakuan level penambahan saponin buah lerak	64
19. Rerata kadar lemak daging ayam broiler umur 6 minggu dengan penambahan saponin dari buah lerak dengan level yang berbeda (%).....	64