

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
Daging Ayam Broiler.....	4
Kualitas Daging Ayam.....	5
Sintesis Kolesterol.....	6
Temulawak sebagai Sumber Fitobiotik.....	8
Bawang Putih sebagai Sumber Fitobiotik.....	11
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS.....	15
Landasan Teori.....	15
Hipotesis.....	16
MATERI DAN METODE.....	17
Materi.....	17
Metode.....	18
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	23
Konsumsi Protein dan Energi.....	23
Kandungan Kolesterol Darah dan Daging.....	24
Kadar Kolesterol Darah.....	24
Kadar Kolesterol Daging.....	26
Komposisi Kimia Daging.....	28
Kadar Lemak.....	29
Kadar Air.....	31

Kadar Abu.....	32
KESIMPULAN DAN SARAN.....	34
Kesimpulan.....	34
Saran.....	34
RINGKASAN.....	35
DAFTAR PUSTAKA.....	39
UCAPAN TERIMA KASIH.....	44
LAMPIRAN.....	46

DAFTAR TABEL

Tabel		Halaman
1.	Analisis kandungan gizi dari 100 g umbi bawang putih	13
2.	Kandungan protein dan energi ransum basal yang digunakan.....	20
3.	Komposisi bahan ransum yang digunakan.....	20
4.	konsumsi energi dan konsumsi protein ayam broiler yang mendapatkan suplementasi tepung bawang putih dan tepung temulawak.....	23
5.	Kadar kolesterol darah ayam broiler yang mendapatkan suplementasi tepung bawang putih dan tepung temulawak.....	24
6.	Kadar kolesterol daging ayam broiler yang mendapatkan suplementasi tepung bawang putih dan tepung temulawak.....	26
7.	Kadar lemak daging ayam broiler yang mendapatkan suplementasi tepung bawang putih dan tepung temulawak.....	29
8.	Kadar air daging ayam broiler yang mendapatkan suplementasi tepung bawang putih dan tepung temulawak.....	31
9.	Kadar abu daging ayam broiler yang mendapatkan suplementasi tepung bawang putih dan tepung temulawak.....	32

DAFTAR GAMBAR

Gambar		Halaman
1.	Kolesterol ($C_{27}H_{46}O$)	6
2.	Temulawak (<i>Curcuma xanthorrhiza</i> Roxb.).....	8
3.	Bawang putih (<i>Allium sativum</i>).....	12

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran		Halaman
1.	Metode penetapan kadar air daging dengan metode gravimetri menurut AOAC	46
2.	Metode penetapan kadar abu daging dengan metode gravimetri menurut AOAC.....	47
3.	Penentuan kadar lemak daging dengan ekstraksi soxhlet.....	48
4.	Penentuan kadar kolesterol dengan metode Liberman-Burchard.....	49
5.	Grafik standar penentuan kadar kolesterol.....	50
6.	Bobot potong ayam broiler yang mendapatkan suplementasi tepung bawang putih dan tepung temulawak	51
7.	Konsumsi ayam broiler yang mendapatkan suplementasi tepung bawang putih dan tepung temulawak selama 7 minggu.....	51
8.	Analisis variansi rerata konsumsi protein ayam broiler yang mendapatkan suplementasi tepung bawang putih dan tepung temulawak.....	51
9.	Analisis variansi rerata konsumsi energi ayam broiler yang mendapatkan suplementasi tepung bawang putih dan tepung temulawak	52
10.	Analisis variansi rerata kadar kolesterol darah ayam broiler yang mendapatkan suplementasi tepung bawang putih dan tepung temulawak.....	52
11.	Analisis variansi rerata kadar kolesterol daging ayam broiler yang mendapatkan suplementasi tepung bawang putih dan tepung temulawak.....	52
12.	Analisis variansi rerata kadar lemak daging ayam broiler yang mendapatkan suplementasi tepung bawang putih dan tepung temulawak.....	53

13.	Analisis variansi rerata kadar air daging ayam broiler yang mendapatkan suplementasi tepung bawang putih dan tepung temulawak	53
14.	Analisis variansi rerata kadar abu daging ayam broiler yang mendapatkan suplementasi tepung bawang putih dan tepung temulawak.....	53
15.	Analisis variansi rerata bobot potong ayam broiler yang mendapatkan suplementasi tepung bawang putih dan tepung temulawak.....	54
16	Analisis variansi rerata konsumsi ayam broiler yang mendapatkan suplementasi tepung bawang putih dan tepung temulawak.....	54