

## 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 .....	viii
DAFTAR GAMBAR .....	ix
DAFTAR LAMPIRAN .....	x
PENDAHULUAN.....	1
Latar Belakang .....	1
Tujuan Penelitian.....	3
Manfaat Penelitian.....	3
TINJAUAN PUSTAKA.....	4
Ayam Broiler .....	4
Perlemakan Ayam Broiler .....	5
Lemak abdominal .....	6
Lemak subkutan .....	6
Lemak daging .....	7
Saponin .....	7
Lerak ( <i>Sapindus rarak</i> ) .....	10
Pengaruh dan Mekanisme Saponin pada Perlemakan .....	13
Saponin, <i>Bile Acid</i> , dan Sirkulasi Enterohepatik Kolesterol ....	16
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS .....	18
Landasan Teori .....	18
Hipotesis.....	19
MATERI DAN METODE .....	20
Materi .....	20
Metode .....	22
HASIL DAN PEMBAHASAN .....	25
Lemak Abdominal.....	25
Lemak Subkutan .....	26



Lemak Daging .....	28
Performan Ayam Broiler .....	31
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....	35
Kesimpulan.....	35
Saran.....	35
RINGKASAN.....	36
DAFTAR PUSTAKA.....	39
UCAPAN TERIMA KASIH.....	44
LAMPIRAN.....	49

## DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Kandungan nutrisi bahan pakan penelitian .....	21
2. Susunan ransum dan kandungan nutrisinya .....	22
3. Rerata persentase lemak abdominal ayam broiler umur 6 minggu dengan penambahan saponin buah lerak dengan level yang berbeda (%).....	25
4. Rerata persentase lemak subkutan ayam broiler umur 6 minggu dengan penambahan saponin buah lerak dengan level yang berbeda (%).....	27
5. Rerata persentase lemak daging ayam broiler umur 6 minggu dengan penambahan saponin buah lerak dengan level yang berbeda (%).....	29
6. Rerata performan ayam broiler umur 6 minggu dengan penambahan saponin buah lerak dengan level yang berbeda (%) .....	31

## DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Bagan Pembagian Saponin .....	8
2. Struktur Saponin .....	9
3. Tanaman dan Buah Lerak .....	12
4. Siklus Enterohepatik .....	16

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Penetapan kadar bahan kering (BK) menurut AOAC (1975).....	49
2. Penetapan kadar bahan organik (BO) menurut AOAC (1975) ...	50
3. Penetapan kadar serat kasar (SK) menurut AOAC (1975).....	51
4. Penetapan kadar protein kasar (PK) menurut AOAC (1975).....	53
5. Penetapan kadar lemak kasar menurut Kamal (1997) .....	55
6. Perhitungan penambahan kulit buah lerak .....	57
7. Penentuan kadar saponin menurut metode Makkar (2007) .....	58
8. Absorbansi larutan saponin standar .....	59
9. Rerata <i>feed intake</i> (FI) ayam broiler umur 6 minggu dengan penambahan saponin dari buah lerak dengan level yang berbeda (g/ekor).....	60
10. Rerata <i>average daily gain</i> (ADG) ayam broiler umur 6 minggu dengan penambahan saponin dari buah lerak dengan level yang berbeda (g/ekor/hari).....	60
11. Rerata <i>feed conversion ratio</i> (FCR) ayam broiler umur 6 minggu dengan penambahan saponin dari buah lerak dengan level yang berbeda .....	60
12. Kadar lemak daging dada ayam broiler umur 6 minggu dengan penambahan level saponin dari buah lerak yang berbeda.....	61
13. Kadar lemak daging paha ayam broiler umur 6 minggu dengan penambahan level saponin dari buah lerak yang berbeda .....	61
14. Analisis variansi untuk lemak abdominal.....	62
15. Analisis variansi untuk lemak subkutan.....	62
16. Analisis variansi untuk lemak daging dada.....	62
17. Analisis variansi untuk lemak daging paha.....	63
18. Analisis variansi untuk <i>Feed Intake</i> (FI) .....	63
19. Analisis variansi untuk <i>Average Daily Gain</i> (ADG) .....	63
20. Analisis variansi untuk <i>Feed Conversion Ratio</i> (FCR) .....	64