

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
PENGESAHAN	ii
PERSEMBAHAN	iii
INTISARI	iv
ABSTRACT	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	4
Manfaat Penelitian	4
TINJAUAN PUSTAKA	5
Manajemen Pemeliharaan Itik	5
Cara pemeliharaan	5
Ciri-ciri itik	6
Kebutuhan pakan itik	7
Pengaruh Pakan terhadap Asam lemak dan Kolesterol Telur	8
Asam Lemak Telur	9
Kolesterol Telur	13
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	16
Landasan Teori	16
Hipotesis	17
MATERI DAN METODE	18
Penelitian Lapangan	18
Uji Laboratorium	20

HASIL DAN PEMBAHASAN	23
Manajemen Pemeliharaan	23
Tata laksana pakan	23
Perkandangan	33
Kegiatan pemeliharaan	40
Profil Asam Lemak dan Kadar Kolesterol	44
Komposisi kualitatif asam lemak	44
Komposisi kuantitatif asam lemak	50
Kadar kolesterol telur	56
KESIMPULAN	60
RINGKASAN	61
DAFTAR PUSTAKA	63
UCAPAN TERIMA KASIH	68
LAMPIRAN	70

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Jenis bahan pakan yang dikonsumsi itik pada ketiga lokasi penelitian.....	24
2. Rata-rata komposisi kimia pakan yang digunakan peternak pada ketiga lokasi penelitian.....	25
3. Rata-rata produksi telur, konversi pakan, mortalitas dan umur afkir itik pada ketiga lokasi penelitian.....	27
4. Rata-rata jumlah pakan dan nutrisi yang ditambahkan/dikonsumsi itik pada ketiga lokasi penelitian.....	29
5. Kegiatan pemeliharaan yang dilakukan pada ketiga lokasi penelitian.....	40
6. Identifikasi jenis asam lemak pada standar.....	46
7. Identifikasi jenis asam lemak pada telur itik Turi Bantul.....	46
8. Identifikasi jenis asam lemak pada telur itik Mojosari.....	47
9. Identifikasi jenis asam lemak pada telur itik Brebes.....	47
10. Komposisi dan kandungan asam lemak telur itik dari ketiga lokasi penelitian.....	50
11. Kadar kolesterol telur itik dari ketiga lokasi penelitian.....	56
12. Berat telur dan kuning telur itik dari ketiga lokasi penelitian.....	58

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Diagram alir uji laboratorium.....	22
2. Lokasi umbaran itik Turi Bantul pada pemeliharaan diumbar di laguna.....	37
3. Kandang itik Turi Bantul pada pemeliharaan diumbar di laguna.....	38
4. Kandang itik Mojosari pada pemeliharaan dengan cara dikurung pada kandang kering (kandang pada bagian tidak beratap).....	38
5. Kandang itik Mojosari pada pemeliharaan dengan cara dikurung pada kandang kering (kandang pada bagian beratap).....	39
6. Kandang itik Brebes pada pemeliharaan dengan cara dikurung pada kandang <i>Lepe-lepe</i> yang dibangun di sepanjang bantaran sungai.....	39
7. Tempat berenang itik Brebes pada pemeliharaan dengan cara dikurung pada kandang <i>Lepe-lepe</i> ..	40
8. Kromatogram asam lemak standar dan sampel.....	45

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Daftar pertanyaan untuk peternak.....	70
2. Identitas peternak responden pada ketiga lokasi penelitian lapangan.....	72
3. Komposisi bahan pakan dalam bentuk bahan kering yang digunakan peternak itik pada ketiga lokasi penelitian berdasarkan informasi peternak.....	73
4. Komposisi kimia pakan itik yang diberikan peternak pada ketiga lokasi penelitian.....	74
5. Jumlah nutrien yang dikonsumsi itik berdasarkan pakan yang diberikan peternak pada ketiga lokasi penelitian.....	75
6. Data produktifitas itik pada ketiga lokasi penelitian pada saat penelitian berdasarkan informasi peternak.....	76
7. Data perkandangan peternakan itik pada ketiga lokasi penelitian.....	77
8. Kegiatan pemeliharaan yang dilakukan oleh peternak pada ketiga lokasi penelitian.....	78
9. Cara penghitungan komposisi kimia pakan dan jumlah nutrien yang dikonsumsi itik berdasarkan pakan yang diberikan peternak.....	79
10. Foto itik Turi Bantul, Mojosari dan bribes...	80
11. Metode analisis asam lemak dan kolesterol telur.....	81
12. Cara identifikasi kualitatif dan kuantitatif kandungan asam lemak pada kuning telur.....	85

13.	Cara penghitungan kadar kolesterol telur.....	88
14.	Cara penghitungan sampel telur itik untuk analisis kimiawi.....	91
15.	Kromatogram asam lemak standar dan asam lemak sampel kuning telur dari ketiga lokasi penelitian.....	93