

Halaman Pengesahan

Judul Skripsi : Daya Cerna Lemak Pakan pada Ayam Broiler setelah Pemberian

Perasan Buah Pare (*Momordica charantia* L.).

Nama : Sri Nahriyati

NIM : J2B 096 102

Tanggal Lulus Ujian: 29 Maret 2001

Jurusan Biologi

Ketua:

Drs. Koen Praseno

NIP. 130 675 284



Semarang, April 2001

Panitia Penguji Ujian Sarjana

Ketua:

Drs. Moch. Hadi,MSi

NIP. 131 672 951

Halaman Pengesahan

Judul Skripsi : Daya Cerna Lemak Pakan pada Ayam Broiler setelah Pemberian
Perasan Buah Pare (*Momordica charantia* L.).

Nama : Sri Nahriyati

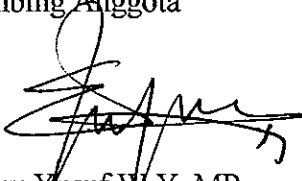
NIM : J2B 096 102

Telah selesai dan lulus ujian skripsi pada tanggal: 29 Maret 2001.



Semarang, April 2001

Pembimbing Anggota


Dra. Enny Yusuf W. Y., MP

NIP. 131 625 511

Pembimbing Utama


Drs. Koen Praseno, SU.

NIP. 130 675 284

KATA PENGANTAR

Puji syukur ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan penelitian dan penyusunan skripsi sebagai syarat untuk memperoleh gelar kesarjanaan pada fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Diponegoro.

Skripsi ini disusun berdasarkan hasil penelitian dengan judul “Daya Cerna Lemak Pakan pada Ayam Broiler setelah Pemberian Perasan Buah Pare (*Momordica charantia* L.)”, yang telah dilaksanakan pada tanggal 28 Oktober 1999 sampai 10 Desember 1999 di Laboratorium Struktur dan Fungsi Hewan Jurusan Biologi Fakultas dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Diponegoro Semarang.

Ucapan terimakasih sebesar-besarnya penulis sampaikan pada:

1. Drs. Mustafid, MEng, Ph.D, selaku Dekan Fakultas Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Diponegoro
2. Drs. Koen Praseno SU, selaku Ketua Jurusan Biologi sekaligus pembimbing utama atas segala bimbingan dan pengarahan dengan penuh pengertian.
3. Dra Enny Yusuf W. Y. MP, selaku pembimbing II yang telah memberikan bimbingan dan pengarahan dengan penuh kesabaran.
4. Drs. Moch. Hadi Msi, selaku dosen wali sekaligus panitia ujian skripsi.

5. Dra. Agung Janika, MSi., Dr Endang K. MSi., selaku penguji dan Dra. Tyas Rini S, Mkes., selaku penguji sekaligus panitia ujian skripsi.
6. Seluruh dosen-dosen jurusan Biologi yang telah memberikan ilmu dan pengetahuan yang berkaitan dengan penelitian ini.
7. Ibu, Kakak, dan Adik yang selalu memberi dukungan materi dan moril sehingga terselesaikannya penelitian dan skripsi.
8. Rekan-rekan penelitian ; Mbak Nurul, Mbak Wiwik atas kerja samanya.
9. Rekan-rekan angkatan 96 yang kompak atas dukungan dan bantuannya.
10. Mbak Ulil, Dik Ririn, S Puji, Amoer, Daniah, Amil, Si Kus, atas semua saran dan bantuannya.
11. Semua pihak yang telah membantu terselesaikannya penelitian dan skripsi ini yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu.

Semoga bimbingan, bantuan, dan dukungan yang telah diberikan kepada penulis mendapat imbalan dari Tuhan Yang Maha Esa. Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan karena keterbatasan penulis. Harapan penulis semoga skripsi ini bermanfaat bagi perkembangan Ilmu pengetahuan dan teknologi.

Semarang, Maret 2001

Penulis

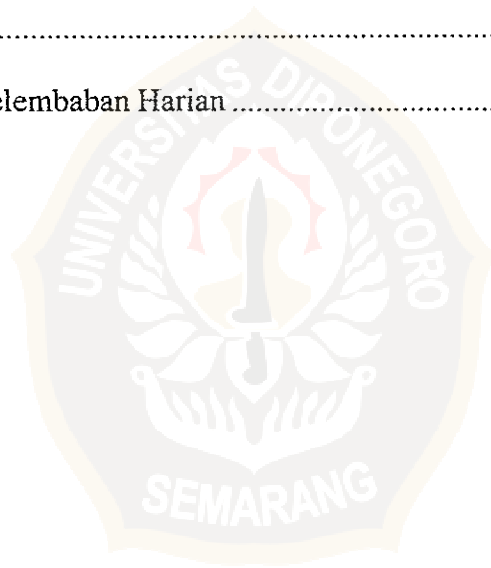
DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
RINGKASAN	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I. PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang.....	1
B. Permasalahan	4
C. Tujuan.....	4
D. Manfaat.....	4
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	
A. Karakteristik Tanaman Pare	4
B. Kandungan Kimia dan Manfaat Buah Pare	5
C. Tructus Digestivus Ayam Broiler	7
D. Digesti Lemak.....	9
E. Daya Cerna Lemak	9

F. Pengaruh Perasan Buah Pare Terhadap Daya Cerna Lemak.....	11
BAB III. HIPOTESIS	13
BAB IV. METODOLOGI.	
A. Tempat dan Waktu Penelitian.....	14
B. Alat dan Bahan.....	14
C. Cara Kerja.....	15
BAB V. ANALISIS HASIL	18
BAB VI. PEMBAHASAN.....	20
BAB VII. KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan.....	26
B. Saran.....	26
DAFTAR PUSTAKA	27
LAMPIRAN	30

DAFTAR TABEL

Tabel 01. Daya Cerna Lemak pada Ayam Broiler	18
Tabel 02. Lemak Pakan Terkonsumsi	30
Tabel 03. Persentase kadar Lemak Feses	31
Tabel 04. Kadar Air Sampel	32
Tabel 05. Transformasi Data Daya Cerna Lemak dengan Arc Sin	37
Tabel 06. ANOVA	38
Tabel 07. Uji Duncan	39
Tabel 08. Temperatur dan Kelembaban Harian	40



DAFTAR GAMBAR

Gambar 01. Kerja Mucus Intestinum dalam Pencernaan.....	24
---	----



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 01. Perhitungan Lemak Pakan Terkonsumsi	30
Lampiran 02. Perhitungan Lemak Feses	31
Lampiran 03. Perhitungan Daya Cerna Lemak (DCL)	35
Lampiran 04 Transformasi Data DCL dan Analisis ANOVA	37
Lampiran 05. Analisis dengan Uji Lanjut Duncan.....	39
Lampiran 06. Data Temperatur dan Kelembaban Harian	40

