

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	ii
HALAMAN PERSETUJUAN	iii
LEMBAR PENGESAHAN	iv
KATA PENGANTAR	v
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI	vi
ABSTRAK	vii
<i>ABSTRACT</i>	viii
HALAMAN PERSEMPERBAHAN	ix
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR SINGKATAN DAN LAMBANG	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.3.1 Tujuan Umum	4
1.3.2 Tujuan Khusus	4
1.4 Manfaat Penelitian	4
1.4.1 Bagi Peneliti	4
1.4.2 Bagi Masyarakat	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Deskripsi Ayam	5
2.1.1 Jenis-Jenis Ayam Potong	5
2.1.2 Struktur dan Komposisi Daging Ayam	6
2.1.3 Pencegahan Penyakit pada Ayam	7
2.2 Antibiotik	8
2.2.1 Deskripsi Antibiotik	8
2.2.2 Tetrasiklin	9
2.2.2.1 Pengertian	9
2.2.2.2 Mekanisme Kerja	10
2.2.2.3 Farmakokinetik	10
2.2.2.4 Kegunaan dalam Bidang Peternakan	10
2.2.3 Resistensi Antibiotik	11
2.3 Ekstraksi	11
2.4 Kromatografi Cair Kinerja Tinggi	17
2.4.1 Komponen-Komponen KCKT	18

2.4.2 Validasi Metode Analisis	20
2.4.3 Parameter Validasi Metode Analisis	21
2.4.3.1 Akurasi (Kecermatan).....	21
2.4.3.2 Presisi.....	22
2.4.3.3 Linearitas	22
2.4.3.4 Batas Deteksi dan Batas Kuantifikasi.....	22
BAB III METODE PENELITIAN	23
3.1 Jenis Penelitian	23
3.2 Populasi dan Sampel.....	23
3.3 Tempat dan Waktu Penelitian.....	23
3.4 Cara Pengumpulan Data	23
3.5 Rencana Pengolahan dan Analisis Data	24
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	25
4.1 Metode Analisis Residu Antibiotik Golongan Tetrasiklin	25
4.1.1 Preparasi Sampel.....	25
4.1.2 Metode Analisis Menggunakan KCKT.....	29
4.2 Residu Antibiotik Golongan Tetrasiklin pada Daging Ayam	39
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	49
5.1 Kesimpulan.....	49
5.2 Saran	49
5.2.1 Bagi Peneliti Lain.....	49
5.2.2 Bagi Masyarakat.....	49
DAFTAR PUSTAKA	51
LAMPIRAN.....	56