

DAFTAR ISI

	Halaman
RINGKASAN	v
SUMMARY	vi
KATA PENGANTAR	vii
UCAPAN TERIMA KASIH.....	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
I. PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan	3
1.4 Manfaat	3
II. TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Udang Galah (<i>Macrobrachium rosenbergii</i>)	4
2.1.1 Klasifikasi dan Morfologi	4
2.1.2 Habitat	6
2.1.3 Daur Hidup.....	7
2.1.4 Pergantian Kulit	8
2.1.5 Tingkat Kelangsungan Hidup	10
2.1.6 Sistem Pencernaan Udang.....	11
2.2 Pakan.....	12
2.2.1 Kebutuhan Nutrisi Udang	12
2.3 Asam Amino Lisisn	12
2.4 Kecernaan.....	14
2.4.1 Kecernaan Protein	15
2.4.2 Kecernaan Energi	16
2.2 Pengelolaan Air.....	16
2.5.1 Suhu.....	17
2.5.2 Dissolved Oxygen (DO).....	17

2.5.3 Derajat Keasaman (pH).....	18
2.5.4 Amonia (NH ₄).....	18
III. KERANGKA KONSEPTUAL DAN HIPOTESIS	
3.1 Kerangka Konseptual	19
3.2 Hipotesis Penelitian.....	21
IV. METODOLOGI	
4.1 Tempat dan Waktu	22
4.2 Materi Penelitian	22
4.2.1 Peralatan Penelitian.....	22
4.2.2 Bahan Penelitian.....	22
4.3 Metode Penelitian.....	23
4.3.1 Rancangan Penelitian.....	24
4.4 Parameter Penelitian.....	25
4.4.1 Parameter Uji Utama.....	25
4.4.2 Parameter Penunjang.....	26
4.5 Prosedur Kerja.....	26
4.5.1 Persiapan Alat dan Bahan.....	27
4.5.2 Penyediaan Pakan Udang Galah.....	27
4.5.3 Pengamatan Kecernaan.....	27
4.5.4 Pelaksanaan Penelitian.....	28
4.6 Analisis Data	30
V. HASIL DAN PEMBAHASAN	
5.1 Hasil	31
5.1.1 Kecernaan Protein.....	32
5.1.2 Kecernaan Energi.....	35
5.2 Pembahasan	33
5.2.1 Kecernaan Protein.....	33
5.2.2 Kecernaan Energi.....	34
5.2.3 Kualitas Air.....	36
VI. KESIMPULAN DAN SARAN	
6.1 Kesimpulan	37
6.2 Saran	37
DAFTAR PUSTAKA	38
LAMPIRAN.....	44

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Parameter Kualitas Air untuk Pemeliharaan Udang Galah.....	10
2. Kebutuhan Nutrisi Udang Galah.....	12
3. Komposisi Asam Amino Udang Galah.....	12
4. Komposisi Nutrisi Pakan Komersial.....	23
5. Bahan Penyusun Pakan.....	27
8. Rata-rata Nilai Kecernaan Protein pada Masing-masing Perlakuan.....	31
9. Rata-rata Nilai Kecernaan Energi pada Masing-masing Perlakuan.....	32

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Udang Galah.....	5
2. Kerangka Konseptual Penelitian.....	20
3. Denah Penempatan Perlakuan Penelitian.....	8
4. Keong Mas (<i>Pomacea canaliculata</i>).....	13
5. Kerangka Konseptual Penelitian.....	21
6. Denah Penelitian.....	25
7. Diagram Alir Penelitian.....	30

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Metode Analisis Cr_2O_3 (Takeuchi, 1988).....	44
2. Hasil Analisis Proksimat Sampel Pakan Udang	45
3. Hasil Analisis Proksimat Sampel Feses Udang	46
4. Hasil Perhitungan Kecernaan Protein	48
5. Hasil Perhitungan Kecernaan Energi	49
6. Analisis Varian Nilai Kecernaan Protein	51
7. Analisis Varian Nilai Kecernaan Energi	53
8. Contoh Perhitungan Kecernaan Protein dan Kecernaan Energi	55
9. Data Kualitas Air.....	56
10. Dokumentasi kegiatan penelitian	57