

DAFTAR ISI

| | Halaman |
|---|----------------|
| RINGKASAN | iv |
| SUMMARY | v |
| KATA PENGANTAR | vi |
| UCAPAN TERIMA KASIH..... | vii |
| DAFTAR ISI..... | viii |
| DAFTAR TABEL..... | xi |
| DAFTAR GAMBAR | xii |
| DAFTAR LAMPIRAN..... | xiii |
| I PENDAHULUAN | 1 |
| 1.1 Latar Belakang..... | 1 |
| 1.2 Rumusan Masalah..... | 4 |
| 1.3 Tujuan | 4 |
| 1.4 Manfaat | 5 |
| II TINJAUAN PUSTAKA..... | 6 |
| 2.1 Pakan ikan | 6 |
| 2.2 Bahan pakan | 6 |
| 2.3 Pisang kapok (<i>Musa paradisiaca</i>)..... | 7 |
| 2.3.1 Klasifikasi | 7 |
| 2.3.2 Morfologi | 7 |
| 2.3.3 Habitat..... | 9 |
| 2.3.4 Kandungna Nutrisi kulit pisang kepok | 10 |

| | |
|---|----|
| 2.4 Kulit pisang kapok sebagai pakan ikan | 10 |
| 2.5 Fermentasi..... | 11 |
| 2.6 Tetes tebu..... | 12 |
| 2.7 Probiotik | 12 |
| 2.8 Lemak kasar..... | 14 |
| 2.9 Kadar air | 14 |
| | |
| III KERANGKA KONSEP..... | 16 |
| 3.1 Kerangka Konseptual..... | 16 |
| 3.2 Hipotesis | 19 |
| | |
| IV METODOLOGI PENELITIAN..... | 20 |
| 4.1 Tempat dan Waktu..... | 20 |
| 4.2 Materi Penelitian..... | 20 |
| 4.2.1 alat Penelitian..... | 20 |
| 4.2.2 Bahan Penelitian | 20 |
| 4.3 Metode Penelitian | 20 |
| 4.3.1 Rancangan Penelitian..... | 20 |
| 4.3.2 Prosedur kerja | 21 |
| 4.3.3 Parameter Uji | 22 |
| 4.3.2 Analisis Data..... | 23 |
| | |
| V HASIL DAN PEMBAHASAN..... | 25 |
| 5.1 Hasil Penelitian..... | 25 |
| 5.1.1 Lemak Kasar | 25 |
| 5.1.2 Kadar Air | 26 |
| 5.2 Pembahasan | 27 |
| 5.2.1 Lemak Kasar | 27 |
| 5.2.1 Kadar Air | 29 |

| | |
|-------------------------------|----|
| VI KESIMPULAN DAN SARAN | 31 |
| 6.1 Kesimpulan | 31 |
| 6.2 Saran | 31 |
| DAFTAR PUSTAKA | 32 |
| LAMPIRAN | 36 |