

DAFTAR ISI

	Halaman
RINGKASAN.....	v
SUMMARY.....	vi
KATA PENGANTAR	vii
UCAPAN TERIMA KASIH.....	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan.....	3
1.4 Manfaat.....	3
II TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Ikan Lele (<i>Clarias sp.</i>)	4
2.1.1 Klasifikasi dan Morfologi	4
2.1.2 Habitat dan Tingkah Laku	5
2.1.3 Makanan dan Kebiasaan Makan	5
2.2 Teknologi Bioflok.....	5
2.2.1 Pembentuk Bioflok	6
2.2.2 Faktor Pendukung Pembentukan Bioflok.....	7
2.2.3 Indikator Keberhasilan Pembentukan Bioflok	8
2.3 Probiotik	8
2.4 FCR (<i>Food Conversion Ratio</i>)	9
2.5 Retensi Protein	9

III KERANGKA KONSEPTUAL DAN HIPOTESIS	11
3.1 Kerangka Konseptual	11
3.2 Hipotesis	13
IV METODELOGI PENELITIAN	14
4.1 Tempat dan Waktu Penelitian.....	14
4.2 Materi Penelitian.....	14
4.1.1 Alat Penelitian	14
4.1.2 Bahan Penelitian.....	14
4.3 Metode Penelitian.....	15
4.4 Prosedur Penelitian	16
4.4.1 Persiapan Media Pemeliharaan	16
4.4.2 Pemeliharaan	17
4.5 Parameter Penelitian.....	17
4.5.1 Parameter Utama.....	17
A. FCR (<i>Food Conversion Rate</i>) atau konversi pakan	17
B. Retensi Protein	18
4.5.2 Parameter Pendukung.....	18
4.6 Analisis Data.....	18
4.7 Alur Penelitian.....	19
V HASIL DAN PEMBAHASAN	20
5.1 Hasil.....	20
5.1.1 FCR (<i>Food Conversion Rate</i>) atau konversi pakan	20
5.1.2 Retensi Protein	21
5.1.3 Kualitas Air	21
5.2 Pembahasan.....	22
5.2.1 FCR (<i>Food Conversion Rate</i>) atau konversi pakan	22
5.2.2 Retensi Protein	24
5.2.3 Kualitas Air	25
VI Kesimpulan dan Saran.....	27
6.1 Kesimpulan.....	27
6.2 Saran	27
DAFTAR PUSTAKA.....	28
LAMPIRAN.....	33

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
4.1 Denah Pengacakan Perlakuan	16
5.1 Rata - rata nilai FCR (<i>Food Conversion Rate</i>) ikan lele pada setiap perlakuan.....	21
5.2 Rata – rata Retensi Protein Ikan Lele (%)	21
5.3 Kisaran kualitas air selama 30 hari penelitian	22

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
3.1 Kerangka Konsep	12
4.1 Diagram Alir Penelitian	23

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Hasil Analisa Proksimat Pakan Ikan dan Awal Tubuh Ikan Lele.....	34
2. Hasil Analisa Proksimat Akhir Tubuh Ikan Lele.....	35
3. Bobot Total Ikan Awal, Bobot Total Ikan Akhir, Bobot Total Ikan Mati, Jumlah Pakan Yang Diberikan Dan Nilai FCR Ikan Lele	36
4. Hasil Analisa SPSS FCR (<i>Food Conversion Ratio</i>).....	37
5. Perhitungan Nilai Retensi Protein Ikan Lele (<i>Clarias sp.</i>).....	38
6. Hasil Analisa SPSS Retensi Protein.....	39
7. Data Amonia.....	40
8. Hasil Oksigen Terlarut, pH, dan Suhu	41
9. Dokumentasi Penelitian	43