

DAFTAR ISI

	Halaman
RINGKASAN.....	v
SUMMARY	vi
KATA PENGANTAR	vii
UCAPAN TERIMA KASIH	vii
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Tujuan	5
1.4 Manfaat	5
II TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Ikan Patin	6
2.1.1 Klasifikasi dan Morfologi.....	6
2.1.2 Pakan dan Kebiasaan Makan.....	7
2.1.3 Kualitas Air	8
2.2 Ampas Sari Kedelai.....	8
2.3 Bungkil Kedelai	9
2.4 Probiotik	9
2.4.1 <i>Enterobacter</i> sp.	10
2.4.2 <i>Bacillus</i> sp.	11
2.4.3 <i>Cellulomonas</i> sp.	12

2.4.4 <i>Actinomyces</i> sp.	12
2.5 Fermentasi.....	12
2.5.1 Pakan.....	13
2.7 Retensi Protein	13
2.8 Retensi Lemak.....	14
III KERANGKA KONSEPTUAL DAN HIPOTESIS	15
3.1 Kerangka Konseptual	15
3.2 Hipotesis	18
IV METODELOGI PENELITIAN.....	19
4.1 Tempat dan Waktu Penelitian	19
4.2 Waktu Penelitian	19
4.2.1 Bahan Penelitian	19
4.2.2 Alat Penelitian	19
4.3 Metode dan Rancangan Penelitian	20
4.3.1 Variabel Penelitian	20
4.4 Prosedur Penelitian.....	21
4.4.1 Persiapan Alat dan Bahan	21
4.5 Parameter Penelitian.....	24
4.5.1 Parameter Utama	24
4.5.1 Parameter Pendukung	25
4.6 Pengukuran Parameter.....	25
4.7 Analisis Data.....	26
V HASIL DAN PEMBAHASAN	28
5.1 Hasil	28
5.1.1 Retensi Protein	28
5.1.2 Retensi Lemak.....	29
5.1.3 Kualitas Air	31
5.2 Pembahasan.....	32

5.2.1 Retensi Protein	32
5.2.2 Retensi Lemak.....	33
5.2.3 Kualitas Air	34
VI KESIMPULAN DAN SARAN	36
6.1 Kesimpulan.....	36
6.2 Saran.....	36
DAFTAR PUSTAKA	37
LAMPIRAN	41

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1 Ikan Patin (<i>Pangasius pangasius</i>).....	7
2 Kerangka Konsep Penelitian	17
3 Denah Pengacakan Perlakuan.....	21
4 Rata-rata Nilai Retensi Protein Daging Ikan Patin	28
5 Rata-rata Nilai Retensi Lemak Daging Ikan Patin	30

DAFTAR TABEL

No/Tabel	Halaman
1 Rata-rata Nilai Retensi Protein Daging Ikan Patin	28
2 Rata-rata Nilai Retensi Lemak Daging Ikan Patin.....	30
3 Nilai Kisaran Kualitas Air Pada Pemeliharaan Ikan Patin Selama Perlakuan ...	31

DAFTAR LAMPIRAN

No/Lampiran	Halaman
1 Komposisi Ransum Pakan.....	41
2 Hasil Analisa Proksimat Tepung Ampas Sari Kedelai	42
3 Hasil Analisa Proksimat Tepung Bekatul, Tepung Ikan, danTepung Ampas Sari Kedelai yang Difermentasi Dengan Dosis Probiotik 1%.....	43
4 Hasil Analisis Proksimat Tepung Jagung dan Bungkil Kedelai	44
5 Hasil Analisa Proksimat Daging Ikan Patin Setelah Perlakuan	45
6 Hasil Perhitungan Retensi Protein (%) Daging Ikan Patin	47
7 Hasil ANOVA Retensi Protein (%) Daging Ikan Patin	48
8 Hasil Perhitungan Retensi Lemak (%) Daging Ikan Patin	49
9 Hasil ANOVA Retensi Lemak (%) Daging Ikan Patin.....	50
10 Harga Pakan Formulasi	51