

DAFTAR ISI

RINGKASAN.....	i
SUMMARY	ii
KATA PENGANTAR	iii
UCAPAN TERIMAKASIH	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Manfaat Penelitian.....	5
II TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Ikan Lele Dumbo (<i>Clarias gariepinus</i>)	6
2.1.1 Klasifikasi dan Morfologi Lele Dumbo.....	6
2.1.2 Habitat dan Kebiasaan Makan.....	7
2.1.3 Kebutuhan Nutrisi Ikan Lele Dumbo	8
2.2 Teh Kombucha.....	11
2.3 Fermentasi.....	11

2.4 Kandungan Nutrisi Teh Kombucha.....	12
2.5 Pertumbuhan Ikan Lele Dumbo (<i>Clarias gariepinus</i>).....	14
2.5.1 Retensi Protein	15
2.5.2 Retensi Lemak.....	16
III. KERANGKA KONSEPTUAL DAN HIPOTESIS	17
3.1 Kerangka Konsep Penelitian.....	17
3.2 Hipotesis Penelitian.....	20
IV METODOLOGI.....	21
4.1 Waktu dan Tempat	21
4.2 Materi Penelitian	21
4.2.1 Alat Penelitian	21
4.2.2 Bahan Penelitian Uji	21
4.3 Metode Penelitian.....	22
4.3.1 Prosedur Kerja.....	22
4.3.2 Parameter Penelitian	26
4.4 Analisis Data.....	27
V. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	29
5.1 Hasil.....	29
5.1.1 Retensi Protein	29
5.1.2 Retensi Lemak.....	30
5.1.3 Kualitas air	31
5.2 PEMBAHASAN	32
5.2.1 Retensi Protein	32
5.2.2 Retensi Lemak.....	34
5.2.3 Kualitas air	36
VI SIMPULAN DAN SARAN	38
6.1 Simpulan.....	38
6.2 Saran.....	38

DAFTAR PUSTAKA	39
LAMPIRAN	46

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
Gambar 1. Ikan Lele Dumbo (Skala Bar = 10 cm).....	6
Gambar 2. Kerangka Konsep Penelitian	19
Gambar 3. Diagram Alir Penelitian	28

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Syarat Nutrisi Pakan Ikan Lele	9
Tabel 2. Rata-Rata Perhitungan Retensi Protein Daging Ikan Lele Dumbo	29
Tabel 3. Rata-Rata Perhitungan Retensi Lemak Daging Ikan Lele Dumbo	30
Tabel 4. Hasil Data Kualitas Air Pemeliharaan Ikan Lele Dumbo.....	31

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Prosedur Uji Proksimat Kandungan Protein dan Lemak.....	46
Lampiran 2. Data perhitungan rata-rata nilai retensi protein ikan lele dumbo.....	48
Lampiran 3. Data perhitungan rata-rata nilai retensi lemak ikan lele.....	49
Lampiran 4. Hasil konversi uji proksimat berdasarkan bahan kering 100%	51
Lampiran 5. Hasil analisis statistik retensi protein ikan lele	52
Lampiran 6. Hasil analisis statistika retensi lemak ikan lele.....	53
Lampiran 7. Hasil analisis proksimat daging ikan lele akhir	56
Lampiran 8 . Hasil analisis proksimat awal daging ikan lele	58
Lampiran 9. Dokumentasi penelitian	59