

**DAFTAR ISI**

RINGKASAN .....	v
SUMMARY .....	vi
KATA PENGANTAR .....	vii
UCAPAN TERIMAKASIH.....	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR .....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
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 Patin.....	6
2.1.1 Klasifikasi dan Morfologi .....	6
2.1.2 Habitat dan Penyebaran.....	7
2.1.3 Kebiasaan Makan .....	8
2.1.4 Kebutuhan Nutrisi Ikan Patin.....	8
2.2 Pakan Komersial.....	10
2.3 Tepung Kulit Pisang.....	10
2.4 Tepung Ikan.....	12
2.5 Fermentasi dengan Probiotik.....	12
2.5.1 Mekanisme Penurunan Serat Kasar.....	13
2.5.2 Mekanisme Peningkatan Protein Kasar.....	15
2.6 Retensi Lemak.....	15

2.7 Retensi Energi .....	16
III KERANGKA KONSEPTUAL .....	18
3.1 Kerangka Konseptual .....	18
3.2 Hipotesis .....	21
IV METODOLOGI .....	22
4.1 Waktu dan Tempat .....	22
4.2 Materi Penelitian .....	22
4.2.1 Alat Penelitian .....	22
4.2.2 Bahan Penelitian .....	22
A. Ikan Uji .....	22
B. Bahan Penelitian .....	23
4.3 Metode Penelitian .....	23
4.3.1 Rancangan Penelitian .....	23
4.3.2 Prosedur Penelitian .....	24
A. Persiapan Alat dan Bahan .....	24
B. Pembuatan FTKP dan TI .....	25
C. Pembuatan Pakan .....	26
D. Kandunga Nutrisi Bahan Pakan .....	27
E. Pemeliharaan Ikan .....	27
4.3.3 Variabel Penelitian .....	28
4.4 Parameter Penelitian .....	28
4.5 Analisis Statistik .....	30
4.6 Diagram Alir Penelitian .....	31
V HASIL DAN PEMBAHASAN .....	32
5.1 Hasil .....	32
5.1.1 Retensi Lemak .....	32
5.1.2 Retensi Energi .....	33
5.1.3 Kualitas Air .....	35
5.2 Pembahasan .....	36
5.2.1 Retensi Lemak .....	36
5.2.2 Retensi Energi .....	38
5.2.3 Kualitas Air .....	39

VI KESIMPULAN DAN SARAN .....	42
6.1 Kesimpulan .....	42
6.2 Saran .....	42
DAFTAR PUSTAKA .....	43
LAMPIRAN .....	48

**DAFTAR TABEL**

<b>Tabel</b>	<b>Halaman</b>
4.1 Perhitungan Analisis Proksimat Masing-Masing Perlakuan .....	27
5.1 Nilai Rata-Rata Retensi Lemak Daging Ikan Patin Siam pada Substitusi Pakan Komersial Menggunakan Beberapa level Fermentasi Kulit Pisang dan Tepung Ikan (%) .....	32
5.2 Nilai Rata-Rata Retensi Energi Daging Ikan Patin Siam pada Substitusi Pakan Komersial Menggunakan Beberapa level Fermentasi Kulit Pisang dan Tepung Ikan (%) .....	34
5.3 Data Kisaran Kualitas Air Media Pemeliharaan Ikan Patin Siam Selama 28 hari .....	36

**DAFTAR GAMBAR**

<b>Gambar</b>	<b>Halaman</b>
2.1 Morfologi Ikan Patin.....	7
2.2 Skematis Mekanisme Degradasi Selulosa .....	14
3.1 Kerangka Konseptual Penelitian.....	20
4.1 Denah Pengacakan Perlakuan Berdasarkan Letak Akuarium .....	24
4.2 Diagram Alir Penelitian.....	31
5.1 Grafik Retensi Lemak Daging Ikan Patin Siam .....	33
5.2 Grafik Retensi Energi Daging Ikan Patin Siam.....	35

**DAFTAR LAMPIRAN**

<b>Lampiran</b>	<b>Halaman</b>
1. Hasil Analisis Proksimat Bahan Pakan .....	48
2. Hasil Analisis Proksimat daging Ikan Patin Awal.....	51
3. Hasil Analisis Proksimat Daging Ikan Patin Akhir .....	52
4. Hasil Perhitungan Analisis Proksimat Antar Perlakuan .....	54
5. Perhitungan Nilai Retensi Lemak .....	55
6. Perhitungan Nilai Retensi Energi .....	56
7. Analisis Statistik Retensi Lemak .....	57
8. Analisis Statistik Retensi Energi .....	58
9. Data Kualitas Air Selama Penelitian .....	59
10. Penyerataan Protein Pakan .....	60
11. Rincian Perhitungan Harga Pakan .....	61
12. Dokumentasi Penelitian .....	62