

DAFTAR ISI

	Halaman
RINGKASAN.....	v
SUMMARY	vi
KATA PENGANTAR	vii
UCAPAN TERIMA KASIH.....	viii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan	4
1.4 Manfaat	4
II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Ikan patin	5
2.1.1 Klasifikasi dan Morfologi	5
2.1.2 Habitat dan Penyebaran.....	6
2.1.3 Pakan dan Kebiasaan Makan.....	7
2.1.4 Kebutuhan Nutrisi.....	7
2.1.5 Metabolisme Lemak.....	8
2.1.6 Metabolisme Energi	9
2.2 Seligi (<i>Phyllanthus buxifolius</i>).....	9
2.3 Fermentasi dengan Probiotik.....	11
2.3.1 Penurunan Serat Kasar	12
2.3.2 Peningkatan Protein Kasar	12
2.4 Retensi Lemak.....	13
2.5 Retensi Energi	14

III KERANGKA KONSEPTUAL DAN HIPOTESIS	15
3.1 Kerangka Konseptual.....	15
3.2 Hipotesis	18
IV METODOLOGI.....	19
4.1 Tempat dan Waktu	19
4.2 Materi Penelitian	19
4.2.1 Alat Penelitian	19
4.2.2 Bahan Penelitian	20
4.3 Metode Penelitian.....	20
4.3.1 Rancangan Penelitian.....	20
4.3.2 Prosedur Kerja	22
4.3.3 Parameter.....	25
4.3.4 Analisis Data	26
V HASIL DAN PEMBAHASAN.....	28
5.1 Hasil.....	28
5.1.1 Retensi Lemak	28
5.1.2 Retensi Energi.....	29
5.1.3 Kualitas Air	30
5.2 Pembahasan.....	31
5.2.1 Retensi Lemak	31
5.2.2 Retensi Energi.....	34
5.2.3 Kualitas Air	35
VI SIMPULAN DAN SARAN	37
DAFTAR PUSTAKA	38
LAMPIRAN	45

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
2.1 Ikan Patin (<i>Pangasius pangasius</i>).....	5
2.2 Tanaman Seligi (<i>Phyllanthus buxifolius</i>)	11
3.1 Bagan Kerangka Konseptual Penelitian	17
4.1 Denah Pengacakan Perlakuan dan Ulangan	22
4.2 Diagram Alir Penelitian.....	27
5.1 Grafik rata-rata retensi lemak	29
5.2 Grafik rata-rata retensi energi.....	30

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
2.1 Syarat Mutu Pakan Buatan Ikan Patin	8
5.1 Rata-Rata Retensi Lemak Daging Ikan Patin pada Penggunaan Beberapa Level Fermentasi Daun Seligi (%) pada Pakan.....	28
5.2 Rata-Rata Retensi Energi Daging Ikan Patin pada Penggunaan Beberapa Level Fermentasi Daun Seligi (%) pada Pakan.....	29
5.3 Data Kisaran Kualitas Air pada Penggunaan Beberapa Level Fermentasi Daun Seligi (%) pada Pakan.....	31

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Perhitungan Penggunaan Fermentasi Tepung Daun Seligi pada Pakan dengan Penyetaraan BK.....	45
2. Hasil Analisis Proksimat Daun dan Tepung Daun Seligi.....	46
3. Hasil Analisis Proksimat Fermentasi Tepung Daun Seligi.....	47
4. Komposisi Pakan perlakuan dan Analisis Proksimat Kandungan Nutrisi Bahan Pakan.....	48
5. Hasil Analisis Proksimat Pakan Perlakuan.....	50
6. Hasil Analisis Proksimat Daging Ikan Patin Awal	51
7. Hasil Analisis Proksimat Daging Ikan Patin Akhir.....	52
8. Analisis Statistik Data Retensi Lemak Daging Ikan Patin	54
9. Analisis Statistik Data Retensi Energi Daging Ikan Patin.....	56
10. Tabel Perhitungan Retensi Lemak	58
11. Tabel Perhitungan Retensi Energi.....	60
12. Data kualitas Air	62
13. Karakteristik Pakan Perlakuan.....	64
14. Dokumentasi Penelitian.....	65