

DAFTAR ISI

RINGKASAN	v
SUMMARY	vi
KATA PENGANTAR	vii
UCAPAN TERIMA KASIH	viii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.3 Tujuan.....	5
1.4 Manfaat Penelitian.....	5
II TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Pakan Ikan	6
2.2 Bahan Pakan	7
2.3 Seligi (<i>Phyllanthus buxifolius</i>).....	8
2.3.1 Taksonomi Seligi	8
2.3.2 Morfologi Tanaman Seligi	8
2.3.3 Kandungan dan Manfaat Tanaman Seligi.....	9
2.4 Fermentasi	9
2.5 Probiotik	12
2.5.1 <i>Bacillus</i> sp.	15
2.5.2 <i>Cellulomona</i> spp.....	16
2.5.3 <i>Actinomyces</i> spp.....	16
2.5.4 <i>Enterobacter</i> sp.....	16
2.6 Molase	17
2.7 Protein Kasar	18

2.8	Lemak Kasar.....	20
III KERANGKA KONSEPTUAL DAN HIPOTESIS.....		21
3.1	Kerangka Konseptual	21
3.2	Hipotesis	24
IV METODOLOGI PENELITIAN.....		26
4.1	Tempat dan Waktu Penelitian	26
4.2	Materi Penelitian	26
4.2.1	Alat Penelitian	26
4.2.2	Bahan Penelitian.....	26
4.3	Metode Penelitian.....	27
4.3.1	Rancangan Penelitian.....	27
4.3.2	Prosedur Kerja.....	28
4.3.3	Parameter Penelitian	29
4.3.4	Analisis Data	29
V HASIL DAN PEMBAHASAN.....		31
5.1	Hasil Penelitian	31
5.1.1	Protein Kasar	31
5.1.2	Lemak Kasar	33
5.2	Pembahasan	34
5.2.1	Protein Kasar	34
5.2.2	Lemak Kasar	37
VI KESIMPULAN DAN SARAN		31
6.1	Kesimpulan.....	31
6.2	Saran	31
DAFTAR PUSTAKA		40
LAMPIRAN		48

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Rata-rata kandungan protein kasar tepung daun seligi	31
2. Rata-rata kandungan lemak kasar tepung daun seligi.....	33

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Bagan kerangka konseptual.....	23
2. Diagram alir penelitian.....	30
3. Rata-rata protein kasar pada fermentasi tepung daun seligi.....	32
4. Rata-rata lemak kasar pada fermentasi tepung daun seligi	34

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Prinsip, alat, bahan dan cara kerja analisis protein kasar	48
2. Prinsip, alat, bahan dan cara kerja analisis protein kasar	51
3. Perhitungan dosis bahan penelitian	53
4. Data hasil analisis proksimat dalam BK100%	54
5. Data hasil analisis statistik protein kasar dengan SPSS.....	55
6. Data hasil analisis statistik lemak kasar dengan SPSS	60
7. Data hasil analisis proksimat sebelum fermentasi	65
8. Data hasil analisis proksimat setelah fermentasi.....	66
9. Gambar pelaksanaan penelitian	68