



## DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL .....	i
HALAMAN PENGAJUAN .....	ii
HALAMAN PENGESAHAN .....	iii
HALAMAN PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI.....	iv
KATA PENGANTAR .....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN.....	ix
INTISARI .....	x
ABSTRACT.....	xi
I. PENDAHULUAN .....	1
1. Latar Belakang .....	1
2. Tujuan Penelitian .....	3
3. Manfaat Penelitian .....	3
II. TINJAUAN PUSTAKA .....	4
1. Pakan .....	4
2. Spirulina ( <i>Arthrospira platensis</i> ) .....	4
3. Koi ( <i>Cyprinus carpio</i> ).....	5
3.1. Klasifikasi .....	5
3.2. Morfologi .....	6
3.3. Habitat dan penyebaran.....	7
3.4. Pakan dan kebiasaan makan koi .....	7
III. HIPOTESIS .....	9
IV. BAHAN DAN METODE PENELITIAN .....	10
1. Waktu dan Tempat .....	10
2. Alat dan Bahan.....	10
3. Rancangan Penelitian.....	13
4. Tata Laksana Penelitian .....	13
4.1. Persiapan Penelitian .....	13
4.2. Analisis protein produk samping <i>A. platensis</i> dan bahan pakan.....	13
4.3. Penyusunan Formulasi Pakan .....	14
4.4. Pembuatan Pakan .....	14
4.5. Analisis proksimat pakan .....	15
4.6. Pemeliharaan Koi .....	15
5. Analisis Data .....	16
5.1. Pertumbuhan mutlak berdasarkan berat.....	16
5.2. Pertumbuhan mutlak berdasarkan panjang .....	16
5.3. Sintasan .....	16
5.4. <i>Feed conversion ratio</i> (FCR) .....	17
5.5. Rasio efisiensi protein ( <i>Protein efficiency ratio/PER</i> ).....	17
5.6. Efisiensi pakan .....	17
6. Analisis Statistik .....	17
V. HASIL PEMBAHASAN.....	19
1. Hasil .....	19



UNIVERSITAS  
GADJAH MADA

Pengaruh Penambahan Produk Samping Spirulina (*Arthrospira platensis*) pada Pakan Buatan Terhadap

Efisiensi Pakan Koi (*Cyprinus carpio*, Linn. 1758)

Aditya Adi Nugroho, Prof. Dr. Ir. Alim Isnansetyo, M.Sc.

Universitas Gadjah Mada, 2023 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

1.1. Analisis proksimat bahan baku pembuatan pakan .....	19
1.2. Kandungan nutrisi produk samping <i>A. platensis</i> .....	19
1.3. Pertumbuhan ikan .....	21
1.4. Kualitas air .....	24
2. Pembahasan.....	25
VI. KESIMPULAN DAN SARAN .....	31
1. Kesimpulan .....	31
2. Saran.....	31
DAFTAR PUSTAKA .....	32
LAMPIRAN.....	36