

DAFTAR ISI

	Halaman
LEMBAR JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI	iv
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
INTISARI	xi
ABSTRACT.....	xii
I. PENDAHULUAN.....	1
1. Latar Belakang	1
2. Tujuan.....	3
3. Manfaat.....	3
II. TINJAUAN PUSTAKA	4
1. Biologi Ikan Patin (<i>Pangasius hypophthalmus</i> Sauvage, 1878)	4
2. Karakteristik Pertumbuhan dan Pakan	6
3. Pakan Ikan	7
4. Jeroan Ikan Nila.....	9
5. Silase Biologis.....	10
6. Tepung Silase.....	12
III. BAHAN DAN METODE PENELITIAN	14
1. Waktu dan Tempat Penelitian	14
2. Alat dan Bahan	14
3. Rancangan Penelitian	16
4. Tata Laksana Penelitian.....	16
4.1. Pembuatan silase jeroan ikan nila.....	16
4.2. Pembuatan tepung silase jeroan ikan nila.....	17
4.3. Penyusunan formulasi pakan	17
4.4. Pembuatan pakan uji.....	18
4.5. Persiapan media pemeliharaan	18
4.6. Proses pemeliharaan	19
4.7. Variabel pengamatan.....	19
5. Parameter yang Diamati	20
5.1. Analisis kandungan nutrien	20
5.2. Sintasan.....	23
5.3. Sifat fisik pakan uji.....	24
5.3.1. Identitas fisik	24
5.3.2. Daya apung.....	24
5.3.3. <i>Water stability</i>	24
5.3.4. <i>Bulk density</i>	25
5.4. Pertumbuhan mutlak ikan.....	25
5.4.1. Pertumbuhan mutlak berbasis berat.....	25
5.4.2. Pertumbuhan mutlak berbasis panjang.....	25
5.5. Laju pertumbuhan spesifik ikan	26
5.5.1. Laju pertumbuhan spesifik berbasis berat	26
5.5.2. Laju pertumbuhan spesifik berbasis panjang	26

5.6. <i>Feed Conversion Ratio</i> (FCR).....	26
5.7. <i>Protein Efficiency Ratio</i> (PER).....	26
5.8. <i>Flesh Meat Analysis</i>	27
5.9. Analisis kualitas air.....	27
6. Analisis Data.....	28
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	29
1. Hasil.....	29
1.1. Kandungan nutrisi jeroan ikan nila, silase jeroan ikan nila, dan tepung silase jeroan ikan nila (TSJN).....	29
1.2. Pakan uji	30
1.3. Analisis fisik pakan.....	31
1.4. Analisis pertumbuhan	32
1.4.1. Sintasan.....	32
1.4.2. Pertumbuhan mutlak.....	33
1.4.3. Laju pertumbuhan spesifik	34
1.4.4. <i>Feed Conversion Ratio</i> (FCR).....	35
1.4.5. <i>Protein Efficiency Ratio</i> (PER).....	36
1.4.6. <i>Flesh Meat Analysis</i> (FMA)	37
1.5. Analisis kualitas air.....	37
2. Pembahasan	38
V. KESIMPULAN & SARAN.....	51
1. Kesimpulan.....	51
2. Saran.....	51
DAFTAR PUSTAKA.....	52
LAMPIRAN.....	56