

DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	iv
INTISARI.....	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian.....	7
Manfaat Penelitian.....	7
TINJAUAN PUSTAKA.....	8
Pakan Inkonvensional	8
Tepung Maggot.....	9
Ekskreta Ayam	10
Fermentasi Pakan	12
Pelet	14
<i>Binder</i>	16
Tepung tapioka	17
Molases	18
<i>Lignobond</i>	19
Efek Penyimpanan Pada Kualitas Fisik dan Kimia Pelet.....	20
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	22
Landasan Teori.....	22
Hipotesis.....	24
MATERI DAN METODE	25
Waktu dan Tempat Penelitian	25
Materi	25
Alat	25
Bahan	26
Metode	26

Rancangan Percobaan	26
Pembuatan pelet.....	26
Uji penampakan fisik.....	27
Uji fisik	28
Uji kimia	30
Analisis Data	31
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	32
Kualitas Kimia.....	32
Bahan kering.....	33
Bahan organik.....	34
Protein kasar.....	35
Ekstrak eter.....	35
Serat kasar	36
Bahan ekstrak tanpa nitrogen.....	37
Uji Penampakan Fisik.....	38
Warna pelet	38
Aroma pelet	40
Tekstur	42
Kontaminasi pada pelet	43
Uji Kualitas Fisik	44
Panjang	45
Diameter	47
Berat jenis.....	48
Kerapatan tumpukan	49
Kerapatan pemadatan tumpukan.....	50
Ketahanan dalam air.....	51
<i>Modulus of uniformity dan modulus of fineness</i>	52
KESIMPULAN DAN SARAN.....	56
Kesimpulan.....	56
Saran.....	56
RINGKASAN	57
DAFTAR PUSTAKA	60
UCAPAN TERIMA KASIH	67
LAMPIRAN	71