

## DAFTAR ISI

Sampul dalam.....	i
Halaman judul.....	ii
Halaman pengesahan.....	iii
Pernyataan bebas plagiasi.....	iv
Kata pengantar.....	v
Daftar isi.....	vii
Daftar gambar.....	ix
Daftar lampiran.....	x
Intisari.....	xi
Abstract.....	xii
<b>BAB I. PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar belakang.....	1
B. Permasalahan.....	3
C. Tujuan.....	3
D. Manfaat.....	3
<b>BAB II. TINJAUAN PUSTAKA DAN HIPOTESIS.....</b>	<b>4</b>
A. Tinjauan Pustaka.....	4
1. Karakteristik Bivalvia.....	4
2. Biologi bivalvia.....	7
3. Klasifikasi kerang.....	8
4. Ekomorfologi bivalvia.....	11
5. Manfaat bivalvia sebagai bahan makanan.....	12
6. Karakteristik <i>Chlorella</i> sp. ....	13
B. Hipotesis.....	14
<b>BAB III. METODE.....</b>	<b>15</b>
A. Waktu dan Tempat Penelitian.....	15
B. Alat dan Bahan.....	15
1. Alat.....	15
2. Bahan.....	16
C. Prosedur Penelitian.....	16
1. Penelitian lapangan.....	16
2. Penelitian laboratorium : analisis proksimat.....	20
D. Analisis Data.....	22
<b>BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>23</b>
A. Karakteristik umum kerang.....	23
1. Kerang Batik ( <i>Paphia undulata</i> ).....	23
2. Kerang Kemiri ( <i>Periglypta reticulata</i> ).....	24
3. Kerang Madu ( <i>Codakia tigerina</i> ).....	26
4. Kerang Tahu ( <i>Meretrix meretrix</i> ).....	27
B. Perbaikan kualitas kerang.....	28
1. <i>Survival Rate</i> (SR) .....	29
2. Keadaan warna massa visceral setelah perlakuan.....	33



3. Tekstur dan bau kerang perlakuan.....	36
4. Perubahan kandungan proksimat.....	37
4.1. Kadar air.....	38
4.2. Kadar protein.....	39
4.3. Kadar lemak.....	40
4.4. Kadar karbohidrat.....	41
4.5. Kadar abu.....	43
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	45
A. Kesimpulan.....	45
B. Saran.....	45
DAFTAR PUSTAKA.....	46
LAMPIRAN.....	51