

DAFTAR ISI

	Halaman
JUDUL	i
PENGESAHAN	ii
PERSEMBAHAN	iii
INTISARI	iv
ABSTRACT	v
DAFTAR ISX	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR LAMPIRAM	ix
DAFTAR GAMBAR	xi
PENDAHULUAN	1
Permasalahan	1
Tujuan Penelitian	3
Manfaat Penelitian	3
TINJAUAN PUSTAKA	4
Tepung Ikan	4
Protein dan Asam Amino	8
Kecernaan dan Kelarutan Protein	11
Mineral	13
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	17
Landasan Teori	17
Hipotesis	18
MATERI DAN METODE	19
Waktu dan Lokasi Penelitian	19
Materi	19
Metode	21
BASIL DAN PEMBAHASAN	28
Kadar Protein Kasar	28
Kadar Lemak Kasar	29

Kadar Kalsium	30
Kadar Fosfor	31
Kelarutan Protein	32
Kecernaan Protein <i>in vitro</i>	34
Komposisi Asam Amino	36
KESIMPULAN DAN SARAH	38
Kesimpulan	38
Saran	39
RINGKASAN	40
DAFTAR PUSTAKA	43
UCAPAN TERIMA KASIH	47
LAMPIRAN-LAMPIRAN	49

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Kandungan nutrien tepung ikan	5
2. Kadar protein kasar ketiga tepung ikan (%BK)	28
3. Kadar lemak kasar ketiga tepung ikan (%BK)	29
4. Kadar kalsium ketiga tepung ikan (%BK)	31
5. Kadar fosfor ketiga tepung ikan (%BK)	32
6. Kadar protein terlarut ketiga tepung ikan (mg/ml)	33
7. Kadar pencernaan protein <i>in vitro</i> ketiga tepung ikan (%BK)	34
8. Komposisi asam amino ketiga tepung ikan (%b/b)	36

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Data kadar protein kasar ketiga tepung ikan (%BK)	49
2. Tabel analisis variansi kadar protein kasar	49
3. Data kadar lemak kasar ketiga tepung ikan (%BK)	49
4. Tabel analisis variansi kadar lemak kasar ..	49
5. Data kadar kalsium ketiga tepung ikan (%BK)	50
6. Tabel analisis variansi kadar kalsium	50
7. Data kadar fosfor ketiga tepung ikan (%BK) ..	50
8. Tabel analisis variansi kadar fosfor	50
9. Data kadar protein terlarut ketiga tepung ikan (mg/ml)	50
10. Tabel analisis variansi kadar protein terlarut	51
11. Data kadar pencernaan protein <i>in vitro</i> ketiga tepung ikan (%BK)	51
12. Tabel analisis variansi pencernaan protein <i>in vitro</i>	51
13. Perhitungan kadar kalsium	51
14. Perhitungan kadar fosfor	52
15. Data pembacaan spektrofotometer $A = 470 \text{ nm}$	53

16.Data jumlah absorbansi	53
17.Perhitungan kelarutan protein	54
18.Perhitungan pencernaan protein <i>in vitro</i>	55
19.Proses pembuatan tepung ikan.....	56

DAFTAR ISI

Gambar	Halaman
1. Ikan Pethek (<i>Leiognathus equulus</i>)	6
2. Ikan Merahan (<i>Lutjanus malabaricus</i>)	7
3. Ikan Kuniran (<i>Upeneus tragula</i>)	7