

Miltk FcKpvXsitKaaE
FmlmUis Petern&km U« G* M*
Y o g y a l f s f I a

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iii
INTI SARI	iv
ABSTRACT	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR LAMPIRAN	viii
PENDAHULUAN	1
Tujuan Penelitian	4
Manfaat	4
TINJAUAN PUSTAKA	5
Protein dan Asam-asam amino	5
Digesti dan Metabolisme Protein	6
Fermentasi Rumen	9
^ Amonia (NH ₃)	12
Kecernaan <i>In Vitro</i>	14
Bungkil Kedelai	15
Udang Windu (<i>Penaeus monodon</i>)	17
Kepala Udang	18
Khitin	20
Proses Isolasi Khitin	22
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	24
Landasan Teori	24
Hipotesis	26
MATERI DAN METODE	27
Materi	27
Metode	28



BASIL DAN PEMBAHASAN	33
Protein Terlarut	33
Kadar Amonia	38
KESIMPULAN DAN SARAN	42
Kesimpulan	42
Saran	42
RINGKASAN	43
DAFTAR PUSTAKA	47
UCAPAN TERIMA KASIH	53
LAMPIRAN	56

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Analisis Kadar Protein Terlarut	56
2. Analisis Kadar Amonia	58
3. Bahan-bahan Yang diperlukan untuk membuat 1 liter Saliva Buatan	60
4. Analisis Variansi Protein Terlarut	61
5. Analisis Variansi Amonia	63