

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iii
INTI SARI.....	iv
ABSTRACT.....	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
PENDAHULUAN.....	1
Tujuan Penelitian.....	2
Manfaat.....	3
TINJAUAN PUSTAKA.....	4
Domba.....	4
Mikrobia dalam Rumen dan Aktivitasnya.....	5
Kulit Udang.....	6
Fermentasi.....	8
Protein Mikrobia.....	11
Amonia.....	12
Bakteri Khitinolitik.....	14
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS.....	16
Landasan Teori.....	16
Hipotesis.....	18
MATERI DAN METODE.....	19
Waktu dan Tempat Penelitian.....	19
Materi.....	19
Metode.....	20
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	26
Amonia.....	26
Protein Mikrobia.....	28



KESIMPULAN DAN SARAN.....	33
Kesimpulan.....	33
Saran.....	33
RINGKASAN.....	34
DAFTAR PUSTAKA.....	37
UCAPAN TERIMA KASIH.....	41
LAMPIRAN.....	43

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
Tabel 1. Kadar amonia hasil fermentasi kulit udang yang telah diperlakukan pada suhu yang berbeda dengan penambahan mikrobia khitinolitik (mg/100ml)	26
Tabel 2. Kadar protein mikrobia hasil fermentasi kulit udang yang telah diperlakukan pada suhu yang berbeda dengan penambahan mikrobia khitinolitik (mg/ml).....	28

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Struktur Khitin.....	7
2. Sintesis Protein Mikrobia dalam Rumen.....	13

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Analisis Kadar Amonia	43
2. Analisis Kadar Protein Mikrobia	45
3. Analisis Variansi Amonia	46
4. Analisis Variansi Protein Mikrobia	47