

## DAFTAR ISI

Hal.

HALAMAN JUDUL .....	i
PENGESAHAN .....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN .....	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN .....	iv
INTISARI .....	v
ABSTRACT .....	vi
DAFTAR ISI .....	vii
DAFTAR TABEL .....	ix
DAFTAR LAMPIRAN .....	x
PENDAHULUAN .....	1
Tujuan Penelitian .....	4
Manfaat Penelitian .....	4
TINJAUAN PUSTAKA .....	6
Domba .....	6
Tepung Kulit Udang .....	6
Khitin .....	8
Mikrobia Rumen .....	9
Amonia .....	11
Protein Mikrobia .....	14
Fermentasi .....	17
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS .....	20
Landasan Teori .....	20
Hipotesis .....	22
MATERI DAN METODE .....	23
Materi .....	23
Metode .....	24
HASIL DAN PEMBAHASAN .....	30
Amonia .....	30

Sintesis Protein Mikrobial Khitinolitik .....	35
KESIMPULAN DAN SARAN .....	38
Kesimpulan .....	38
Saran .....	38
RINGKASAN .....	39
DAFTAR PUSTAKA .....	43
UCAPAN TERIMA KASIH .....	49
LAMPIRAN .....	52

## DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Kadar amonia hasil fermentasi pada enam perlakuan tepung kulit udang yang berbeda dengan isolat khitinolitik cairan rumen domba (mg/100ml) .....	30
2. Kadar protein mikrobial hasil fermentasi pada enam perlakuan tepung kulit udang yang berbeda dengan isolat khitinolitik cairan rumen domba (mg/ml) .....	35

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Komposisi bahan-bahan dalam pembuatan medium cair dan padat untuk isolat dari cairan rumen domba .....	52
2. Penentuan kadar amonia .....	53
3. Penentuan kadar protein mikrobial .....	55
4. Analisis variansi amonia .....	57
5. Analisis variansi protein mikrobial .....	58
6. Kurva standar amonia .....	59
7. Kurva standar protein mikrobial .....	60