

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	i
DAFTAR GAMBAR.....	iii
DAFTAR TABEL.....	iv
DAFTAR SINGKATAN DAN LAMBANG	vii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Batasan Masalah.....	3
1.4 Tujuan Penelitian	4
1.5 Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Ikan Bandeng.....	5
2.1.1 Komposisi Gizi.....	6
2.1.2 Pakan Ikan Bandeng	7
2.2 Proksimat	8
2.2.1 Kadar Air	9
2.2.2 Kadar Abu.....	9
2.2.3 Kadar Protein	10
2.2.4 Kadar Serat Kasar	11
2.2.5 Kadar Lemak	11
2.3 Asam Lemak	12
2.4 Soxhletasi Lemak.....	14
2.5 Ekstraksi Kromatografi Gas	15
BAB III METODE PENELITIAN.....	17
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian	17
3.2 Bahan, Alat, dan Instrumentasi	17
3.3 Prosedur	18
3.3 Analisis Proksimat.....	18
3.4 Analisis Asam Lemak dengan GC	19
BAB IV Hasil dan Pembahasan	21

4.1	Preparasi Sampel.....	21
4.1.1	Ikan Bandeng	21
4.2	Analisis proksimat	22
4.2.1	Kadar Lemak	22
4.2.2	Kadar Air	23
4.2.3	Kadar Abu.....	24
4.2.4	Kadar Serat Kasar	24
4.2.5	Kadar Protein	25
4.3	Analisis Asam Lemak menggunakan GC.....	26
BAB V	Penutup	29
5.1	Kesimpulan	29
5.2	Saran.....	29
DAFTAR PUSTAKA	30
LAMPIRAN A	33
L.1	Perhitungan	33
L.2	Diagram Alir Prosedur Umum Penelitian.....	36
L.3	Dokumentasi.....	37

