

DAFTAR ISI

Halaman

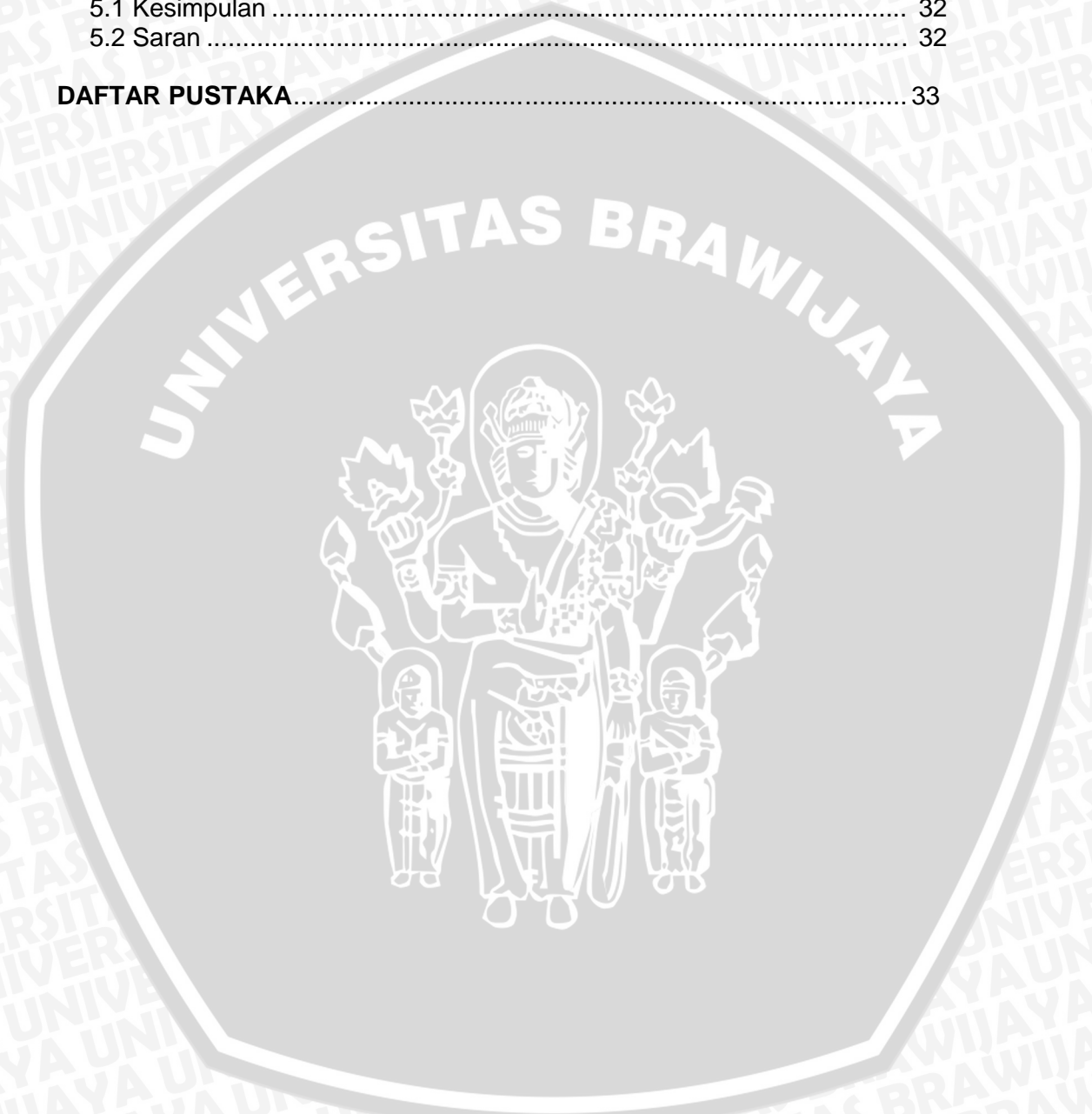
LEMBAR PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN ORISINALITAS	iv
UCAPAN TERIMA KASIH	v
RINGKASAN	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
1. PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Tujuan Penelitian	5
1.4 Kegunaan Penelitian	5
1.5 Tempat dan Waktu Penelitian	5
2. TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Klasifikasi Ikan Bandeng	6
2.2 Klasifikasi Ikan Belanak	7
2.3 Omega 3	8
2.4 High Performance Liquid Chromatografi (HPLC)	12
2.5 klasifikasi kromatografi	13
2.6 penggunaan High Performance Liquid Chromatografi (HPLC)	14
3. MATERI DAN METODE PENELITIAN	
3.1 Materi Penelitian	16
3.1.1 Bahan Penelitian	16
3.1.2 Alat Penelitian	16
3.1.3 Metode Penelitian	16
3.2. Lokasi dan Waktu Penelitian	17
3.2.1. Lokasi Penelitian	17
3.2.2. Waktu Penelitian	17
3.2.3. Analisa Omega - 3	17
4. HASIL DAN PEMBAHASAN	
4.1. Hasil Uji Omega - 3	20
4.2 Analisa Hasil Proksimat	23
4.2.1 Analisa Kadar Protein	25

4.2.2 Analisa Kadar Lemak	27
4.2.3 Analisa Kadar Air	28
4.2.4 Analisa Kadar Abu	29
4.2.5 Analisa Kadar Karbohidrat	30

5. KESIMPULAN DAN SARAN

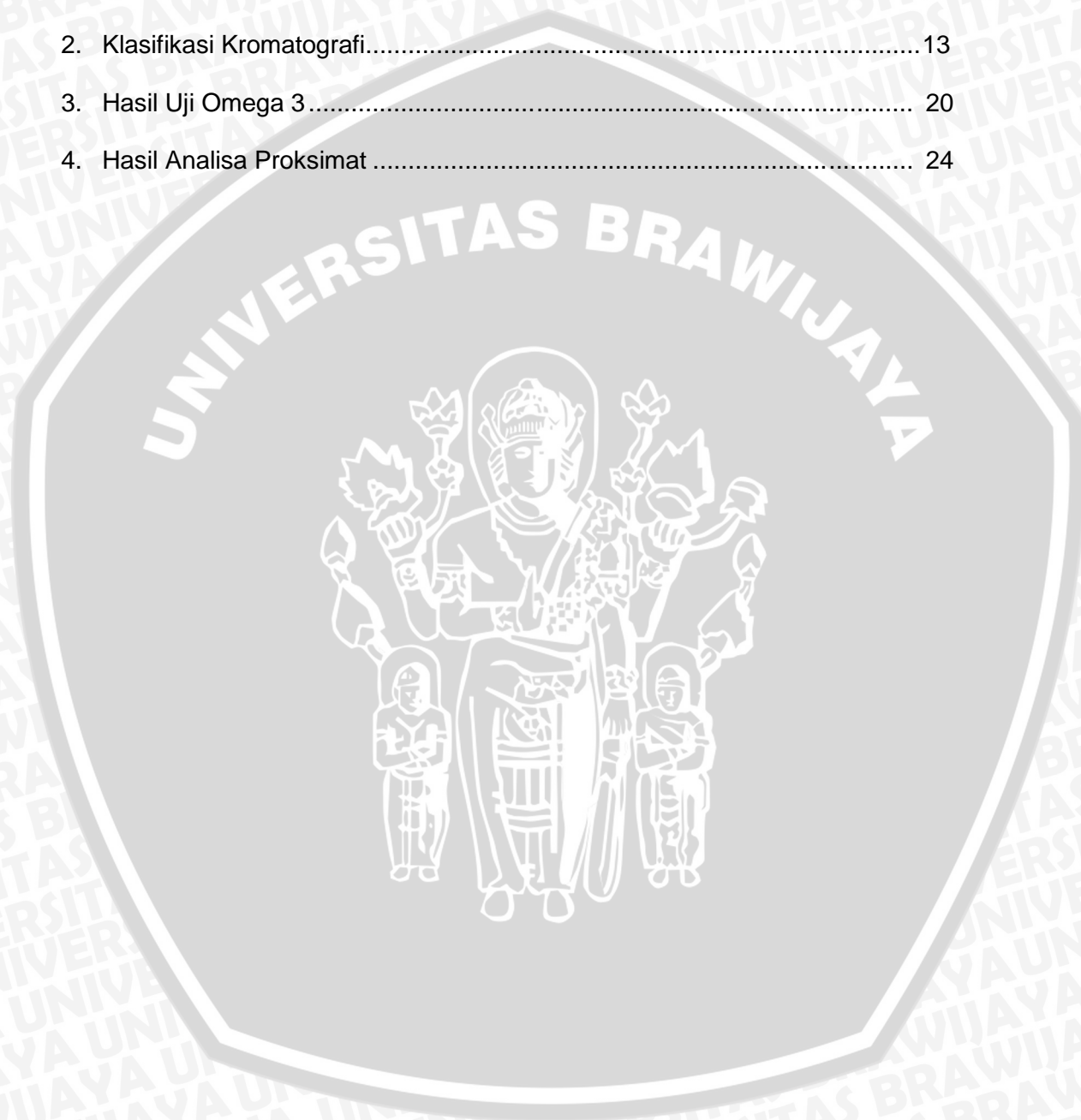
5.1 Kesimpulan	32
5.2 Saran	32

DAFTAR PUSTAKA.....	33
----------------------------	-----------



DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Nilai Asam Lemak Tak Jenuh.....	11
2. Klasifikasi Kromatografi.....	13
3. Hasil Uji Omega 3.....	20
4. Hasil Analisa Proksimat.....	24



DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Poli Unsaturated Fatty Acid.....	3
2. Ikan Bandeng	6
3. Ikan Belanak.....	7
4. Struktur EPA dan DHA.....	11
5. Metode Alur Pembuatan Ekstak Minyak Ikan.....	18
6. Prosedur Analisis Omega 3 dengan HPLC	19
7. Diagram Hasil Omega 3 Ikan Bandeng dan Belanak	20
8. Diagram Proksimat Bandeng dan Belanak.....	24



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Data Kandungan Omega 3 Ikan Bandeng dan Belanak.....	35
2. Analisa Proksimat.....	39

