

RINGKASAN

REZA HARDIANSYAH. Penggunaan Tepung Fermentasi Daun Seligi (*Phyllanthus Buxifolius*) Terhadap Kadar Kolesterol, *Low Density Lipoprotein* (LDL), Dan *High Density Lipoprotein* (HDL) Daging Ikan Patin (*Pangasius pangasius*). Dosen Pembimbing Prof. Dr. Mirni Lamid,drh., M.P dan Boedi Setya Rahardja, Ir., M.P.

Ikan patin (*Pangasius pangasius*) merupakan salah satu komoditas perikanan air tawar yang digemari masyarakat. Ikan patin memiliki beberapa keunggulan antara lain mudah dibudidayakan, pertumbuhan relatif cepat serta tahan terhadap perubahan kondisi lingkungan. Salah satu hal penting yang dibutuhkan bagi pertumbuhan ikan yaitu pakan. Pakan memiliki peranan penting dan berpengaruh terhadap pertumbuhan dan kelangsungan hidup ikan. Pakan berkualitas tinggi memiliki harga yang mahal sehingga pengurangan biaya dapat dilakukan dengan menggunakan bahan alternatif pakan seperti tepung daunseligi.

Tepung daun seligi memiliki protein sebesar 11,53% dan serat kasar yang tinggi sebesar 15,48%. Namun serat kasar yang tinggi dapat diatasi dengan cara fermentasi menggunakan probiotik. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui penggunaan fermentasi tepung daun seligi (*Phyllanthus buxifolius*) pada pakan terhadap Kadar kolesterol, *Low density of Lipoprotein* , dan *High density of Lipoprotein* pada ikan patin (*Pangasius pangasius*). Penelitian ini menggunakan metode eksperimental dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri dari empat perlakuan (0%, 2%, 4%, dan 6%) dengan lima ulangan.

Analisa data menggunakan Analysis of Variance (ANOVA) dan dilanjutkan dengan Uji Jarak Berganda Duncan. Hasil penelitian yang telah dilakukan selama 40 hari pemeliharaan terdapat perberbedaan yang nyata ($P < 0,05$) terhadap kadar kolesterol, low density of lipoprotein dan high density of lipoprotein.

Kata Kunci : Tepung Fermentasi Daun Seligi, Kolesterol, HDL, LDL, Ikan Patin

SUMMARY

REZA HARDIANSYAH. THE USE OF SELIGI LEAF FLOUR FERMENTATION (*Phyllanthus buxifolius*) FOR CHLESTEROL LEVELS, LOW DENSITY LIPOPROTEIN (LDL), AND HIGH DENSITY LIPOPROTEIN (HDL) PATIN FISH MEAT (*Pangasius pangasius*). Main Academic Advisor Prof. Dr. Mirni Lamid, drh., M.P. and Academic Advisor Boedi Setya Rahardja, Ir., M.P.

Catfish (*Pangasius pangasius*) is one of the freshwater fisheries commodities that are popular with the community. Catfish have several advantages, which are easily cultivated, relatively fast growth and resistant to changes in environmental conditions. One of the important things needed for fish growth is feed. Feed has an important role and influences the growth and survival of fish. High-quality feed has an expensive price so that the cost reduction can be done by using alternative feed ingredients such as seligi leaf flour.

Seligi leaf flour has a protein of 11.53% and high crude fiber of 15.48%. However, high crude fiber can be overcome by fermentation using probiotics. The purpose of this study is to determine the use of seligi leaf flour fermentation (*Phyllanthus buxifolius*) in feed on fat retention and energy retention of catfish (*Pangasius pangasius*). This study used an experimental method with a Completely Randomized Design (CRD) consisting of four treatments (0%, 2%, 4%, and 6%) with five replications.

Data analysis used Analysis of Variance (ANOVA) and continued with Duncan's Multiple Range Test. The results of the research that was carried out for 40 days of maintenance showed a significant difference ($P < 0.05$) on cholesterol levels, low density of lipoproteins and high density of lipoproteins.

Keywords: Seligi Leaf Fermented Flour, Cholesterol, HDL, LDL, Catfish