

RINGKASAN

SHARYN MAULIDINA GHAIANI. Substitusi Pakan Komersial Menggunakan Fermentasi Tepung Kulit Pisang (*Musaceaea* sp.) dan Tepung Ikan Terhadap Kandungan Lemak Kasar dan Bahan Organik pada Daging Ikan Patin Siam (*Pangasius Hypophthalmus*). Dosen Pembimbing Agustono, Ir., M.Kes. dan Dr. Moh. Anam Al Arif, drh., MP.

Produksi ikan patin di Indonesia terus mengalami peningkatan. Salah satu faktor yang mempengaruhi hasil produksi dalam budidaya adalah pakan. Usaha budidaya ikan sangat dipengaruhi oleh ketersediaan pakan yang cukup untuk mendukung kualitas yang maksimal. Pakan yang berkualitas dan berasal dari bahan baku lokal dapat digunakan sebagai alternatif untuk menekan biaya produksi dalam budidaya. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh substitusi pakan komersial menggunakan fermentasi tepung kulit pisang dan tepung ikan terhadap kandungan lemak kasar dan bahan organik pada daging ikan patin siam.

Penelitian bersifat eksperimental menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan uji lanjut Duncan yang terdiri dari lima perlakuan dan empat ulangan. Perlakuan yang digunakan meliputi P0 (pakan komersial 100%), P1 (pakan komersial 95% + 5% FTKPTI), P2 (pakan komersial 90% + 10% FTKPTI), P3 (pakan komersial 85% + 15% FTKPTI) dan P4 (pakan komersial 80% + 20% FTKPTI). Parameter yang diamati yaitu kandungan lemak kasar dan bahan organik.

Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa substitusi pakan komersial menggunakan fermentasi tepung kulit pisang dan tepung ikan menghasilkan kandungan lemak kasar yang berbeda nyata, sedangkan tidak terdapat perbedaan nyata pada kandungan bahan organik pada daging ikan patin siam. substitusi pakan komersial menggunakan fermentasi tepung kulit pisang dan tepung ikan pada taraf perlakuan P1 (pakan komersial 95% + 5% FTKPTI) dapat meningkatkan kandungan lemak kasar pada daging ikan patin siam. Sedangkan substitusi pakan

komersial menggunakan fermentasi tepung kulit pisang dan tepung ikan sampai dengan taraf perlakuan P4 (pakan komersial 80% + 20% FTKPTI) memiliki kandungan bahan organik yang relatif sama dengan perlakuan P0.

SUMMARY

SHARYN MAULIDINA GHAIANI. Substitution of Commercial Feed with Fermented Banana Peel Flour (*Musaceaea* sp.) and Fish Meal to Crude Lipid and Organic Matter of Meat in Siam Catfish (*Pangasius hypophthalmus*)
Supervisor Agustono, Ir., M. Kes. and Dr. Moh. Anam Al Arif, drh., MP.

Production of catfish in Indonesia continues to increase. One of the factors that influence production results in aquaculture is feed. Fish farming is strongly influenced by the availability of sufficient feed to support maximum quality. Quality food and derived from local raw materials can be used as an alternative to reduce production costs in aquaculture. This study aims to determine the effect of commercial feed substitution using fermented banana peel flour and fish meal to the content of crude fat and organic matter in siam catfish meat.

The experimental study used a Completely Randomized Design (CRD) with Duncan's advanced test consisting of five treatments and four replications. The treatments used include P0 (100% commercial feed), P1 (95% commercial feed + 5% FTKPTI), P2 (90% commercial feed + 10% FTKPTI), P3 (85% commercial feed + 15% FTKPTI) and P4 (commercial feed 80% + 20% FTKPTI). The parameters observed were crude fat content and organic matter.

The results of this study indicate that the substitution of commercial feed using fermentation of banana peel flour and fish meal produced significantly different crude fat content, whereas there was no significant difference in the organic material content of Siamese catfish meat. commercial feed substitution using fermentation of banana peel flour and fish meal at the treatment level P1 (commercial feed 95% + 5% FTKPTI) can increase the content of crude fat in Siamese catfish meat. Whereas the commercial feed substitution uses fermentation of banana peel flour and fish meal up to the level of P4 treatment (80% commercial feed + 20% FTKPTI) has relatively similar organic matter content with P0 treatment.

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur kehadirat Allah SWT atas limpahan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul “Substitusi Pakan Komersial Menggunakan Fermentasi Tepung Kulit Pisang (*Musaceaea* sp.) dan Tepung Ikan terhadap Kandungan Lemak Kasar dan Bahan Organik pada Daging Ikan Patin Siam (*Pangasius hypophthalmus*)”. Skripsi ini disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Perikanan pada Program Studi Akuakultur, Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Airlangga.

Penulis memohon maaf apabila ada kesalahan dalam penulisan skripsi ini. Semoga skripsi ini dapat bermanfaat dan memberikan informasi kepada semua pihak, khususnya mahasiswa Program Studi Akuakultur, Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Airlangga. Penulis mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu sehingga skripsi ini dapat terselesaikan.

Surabaya, 18 Mei 2020

Penulis

UCAPAN TERIMAKASIH

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan Skripsi ini melibatkan banyak orang-orang yang berjasa sehingga dapat terselesaikan. Penulisan ini tidak dapat diselesaikan tanpa adanya bantuan, dukungan, dan doa dari berbagai pihak, oleh sebab itu, penulis menyampaikan rasa hormat dan ucapan terimakasih kepada:

1. Ibu Prof. Dr. Mirni Lamid, drh., MP. selaku dekan Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga Surabaya.
2. Bapak Agustono, Ir., M.Kes. dan Dr. Moh. Anam Al Arif, drh., MP. selaku dosen pembimbing yang telah memberikan arahan, petunjuk dan bimbingan sejak penyusunan usulan hingga skripsi ini dapat terselesaikan
3. Bapak Prof. Moch. Amin Alamsjah, Ir., M.Si., Ph.D., Muhammad Arief, Ir., M.Kes. dan bapak Ir. Yudi Cahyoko, M.Si. selaku dosen penguji yang telah memberikan arahan, kritik dan saran dalam penyempurnaan skripsi.
4. Kedua orang tua, adik, dan seluruh keluarga tercinta yang senantiasa memberikan dukungan moril, material, serta doa yang luar biasa.
5. Rekan penelitian selama menjalani perkuliahan Pratiwi Anjarwati, Averina Aisyah, Almalia Surya Gustiningrum, Rachmad Zakaria Darmawan, dan Dzakiyyah Dzikra Afifah yang telah banyak membantu dan memberikan dukungan.
6. Teman pejuang skripsi Yustika Rahmawati, Fina Fatimatuszahro, Sharilla Aryananti Abidin, Laras Santy Oktavia Putri dan Kharis yang telah memberikan semangat luar biasa.

7. Seluruh staff dan karyawan Fakultas Perikanan dan Kelautan yang telah membantu kelancaran proses skripsi.
8. Teman-teman kelas Akuakultur B serta teman-teman ORCA yang saling menyemangati dan memberikan saran dalam pengerjaan skripsi.