

RINGKASAN

SONY HABIBI. Perbedaan Penambahan Ekstrak Bawang Putih (*Allium sativum*) dan Kunyit (*Curcuma longa*) sebagai Atraktan Pada Pakan Komersial Terhadap Konsumsi Serat dan Kecernaan Serat Kasar Ikan Gurami (*Osphronemus gouramy*). Dosen Pembimbing Muhammad Arief, Ir., M.Kes. dan Dr. Moh. Anam Al Arif, drh., MP.

Ikan gurami merupakan ikan bernilai ekonomi tinggi. Harga ikan gurami juga relatif lebih tinggi dari ikan air tawar lainnya. Namun, permasalahan yang terjadi ketika membudidayakan ikan gurami adalah lambatnya pertumbuhan dari ikan tersebut. Kebutuhan pakan mencapai 60-70% dari seluruh biaya operasional budidaya. Kualitas pakan juga dipengaruhi oleh beberapa unsur yang dapat menstimulus ikan untuk merespon keberadaan pakan tersebut, hal tersebut dikenal dengan atraktan.

Atraktan adalah suatu bahan yang dicampurkan ke dalam pakan dengan jumlah sedikit untuk meningkatkan asupan pakan, pertumbuhan dan konsumsi ikan terhadap pakan. Penambahan atraktan pada pakan dapat mempercepat waktu konsumsi pakan, meningkatkan pertumbuhan, dan mempercepat waktu produksi. Rempah-rempah juga merupakan bagian tumbuhan yang bersifat aromatik dan dapat digunakan sebagai bumbu, penguat cita rasa, pengharum, dan pengawet makanan. Rempah-rempah yang digunakan adalah bawang putih dan kunyit.

Penelitian ini menggunakan metode eksperimental dengan lima perlakuan (kontrol, penambahan ekstrak bawang putih 1%, penambahan ekstrak bawang putih 1,5%, penambahan ekstrak kunyit 1%, penambahan ekstrak kunyit 1,5%) dan empat ulangan. Rancangan percobaan yang digunakan adalah rancangan acak lengkap dengan variabel pengamatan yaitu konsumsi serat dan kecernaan serat kasar.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa nilai konsumsi serat tertinggi sebanyak 0,3625 gram terdapat pada perlakuan P1 yaitu penambahan bawang putih 1%. Nilai kecernaan serat kasar tertinggi sebesar 92,22825%. Dapat disimpulkan bahwa pemberian bawang putih sebanyak 1% dapat meningkatkan konsumsi serat dan kecernaan serat kasar ikan gurami.

SUMMARY

SONY HABIBI. Differences in Addition of Garlic (*Allium sativum*) and Turmeric (*Curcuma longa*) Extract as an Attractant in Commercial Feed To Fiber Consumption and Crude Fiber Digestibility of Gouramy (*Osphronemus gouramy*) Academic Advisor Muhammad Arief, Ir., M.Kes. dan Dr. Moh. Anam Al Arif, drh., MP.

Gouramy is a high economic value fish. The price of gouramy is also relatively higher than other freshwater fish. However, the problem that occurs when raising gouramy is the slow growth of the fish. The need for feed reaches 60-70% of all operational costs of aquaculture. The quality of feed is also influenced by several elements that can stimulate fish to respond to the existence of the feed, it is known as an attractant.

The ttractant is an ingredient that is mixed into the feed in small amounts to increase feed intake, growth and consumption of fish to feed. The addition of attractants to the feed can speed up the time of feed consumption, increase growth, and speed up production time. Spices are also an aromatic plant part and can use as a spice, flavor enhancer, fragrance, and food preservative. Spices used are garlic and turmeric.

This study used an experimental method with five treatments (control, the addition of 1% garlic extract, the addition of 1.5% garlic extract, the addition of 1% turmeric extract, the addition of 1.5% turmeric extract), and four replications. The experimental design used was a completely randomized design with observational variables namely fiber consumption and crude fiber digestibility.

The results showed that the highest-fiber consumption value of 0.3625 grams was found in the P1 treatment, namely the addition of 1% garlic. The highest digestibility of crude fiber is 92,22825%. It can be concluded that the administration of garlic by 1% can increase fiber consumption and crude fiber digestibility of gouramy.

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT atas limpahan rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi mengenai Perbedaan Penambahan Ekstrak Bawang Putih (*Allium sativum*) dan Kunyit (*Curcuma longa*) sebagai Atraktan Pada Pakan Komersial Terhadap Konsumsi Serat dan Kecernaan Serat Kasar Ikan Gurami (*Osphronemus gouramy*). Skripsi ini disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Perikanan pada Program Studi S-1 Akuakultur, Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga Surabaya.

Penulis menyadari bahwa penulisan laporan ini masih jauh dari sempurna, oleh karena itu kritik dan saran dari semua pihak yang bersifat membangun sangat diharapkan untuk perbaikan dan penyempurnaan laporan ini. Penulis berharap dengan adanya laporan ini dapat bermanfaat bagi semua kalangan, terutama dalam usaha pengembangan budidaya ikan gurami.

Surabaya, 27 Juli 2020

Penulis

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis menyadari bahwa skripsi ini tidak akan terlaksana tanpa bantuan dari banyak orang, sehingga pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu dan berjasa besar bagi penulis. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih sebesar-besarnya kepada:

1. Kedua Orang Tua Bapak Safrawi Hozin dan Ibu Yudo Rahayu, Mas Beny Rahman, Mbak Nanda Mayasari, Putra Insan Kamil. Putri Andriani, dan keluarga besar penulis yang telah memberikan dukungan baik moril maupun materil selama melaksanakan penelitian skripsi.
2. Ibu Prof. Dr. Mirni Lamid, drh., MP. selaku Dekan Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga
3. Bapak Muhammad Arief, Ir., M.Kes. selaku dosen pembimbing utama dan Dr. Moh. Anam Al Arif, drh., MP selaku Pembimbing serta yang telah sabar membimbing sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan baik.
4. Seluruh staff kependidikan Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga atas segala bantuannya
5. Bapak Agustono, Ir., M.Kes., Boedi Setya Rahardja, Ir., MP. dan Yudi Cahyoko, Ir., M.Si selaku komisi pengujian yang telah memberikan kritik dan saran yang membangun kepada penulis
7. Atul, Gilang, Shervy, dan Rany selaku teman *se-team* yang telah membantu dan memberi cerita baik suka maupun duka selama pelaksanaan skripsi.
8. Teman-teman ORCA 2016, khususnya kelas B – Akuakultur.

Surabaya, 24 Agustus 2020

Penulis