

RINGKASAN

GILANG YUDHA PAMUNGKAS. Perbedaan Penambahan Ekstrak Bawang Putih (*Allium sativum*) Dan Kunyit (*Curcuma longa*) Sebagai Atraktan Pada Pakan Komersial Terhadap Jumlah Konsumsi Lemak Pakan Dan Retensi Lemak Ikan Gurami (*Osphronemus gouramy*). Dosen Pembimbing Muhammad Arief, Ir., M.Kes., dan Dr. M. Anam Al Arif, drh., M.P.

Ikan gurami (*Osphronemus gouramy*) merupakan ikan air tawar yang telah lama di konsumsi masyarakat Indonesia. Ikan gurame dikenal sebagai ikan yang memiliki pertumbuhan lambat dengan permintaan yang selalu meningkat setiap tahun. Pemerintah berupaya memenuhi permintaan di sektor perikanan dengan meningkatkan produksi perikanan budidaya. Budidaya gurame di Jawa Timur menyumbang 60-70% produksi gurame nasional. Perbaikan pakan dapat dikembangkan dengan cara penambahan atraktan pada pakan.

Atraktan akan menghasilkan bau yang akan menarik ikan untuk memakan pakan tersebut. Kandungan sulfur yang mendominasi bawang putih diyakini dapat menjadi atraktan pada pakan ikan, khususnya ikan herbivora. Kandungan senyawa terpenoid dalam kunyit dapat menambah aroma dalam pakan. Sedangkan senyawa kurkumin berperan dalam metabolisme lemak.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui adanya pengaruh penambahan atraktan bawang putih dan kunyit terhadap konsumsi lemak pakan serta retensi lemak ikan gurami. Penelitian ini menggunakan 5 perlakuan dan 4 ulangan selama 28 hari dengan penambahan dosis atraktan sebagai berikut : 0%; ekstrak bawang putih 1%; ekstrak bawang putih 1,5%; ekstrak kunyit 1%; ekstrak kunyit 1,5%.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan ekstrak kunyit 1-1,5% mampu menurunkan konsumsi lemak, sedangkan penambahan ekstrak bawang putih 1-1,5% mampu menurunkan retensi lemak ikan gurami. Dapat disimpulkan bahwa pemberian ekstrak bawang putih 1-1,5% tidak mempengaruhi konsumsi lemak ikan gurami namun menurunkan retensi lemak, sedangkan penambahan kunyit 1-1,5% dapat meurunkan konsumsi lemak dan tidak mempengaruhi retensi lemak ikan uji.

SUMMARY

GILANG YUDHA PAMUNGKAS. The Influence Of Garlic (*Allium sativum*) And Turmeric (*Curcuma longa*) Extract As Attractant In Commercial Feed On Feeding Rate And Fat Retention In Gouramy (*Osphronemus gouramy*). Academic advisors Muhammad Arief, Ir., M.Kes., dan Dr. M. Anam Al Arif, drh., M.P.

Gouramy (*Osphronemus gouramy*) is a freshwater fish that has long been consumed by Indonesians. Gouramy fish is known as a fish that has slow growth and the demand is always increasing every year. The government seeks to meet demand in the fisheries sector by increasing aquaculture production. Gouramy cultivation in East Java accounts for 60-70% of national gouram production. Feed improvement can be developed by adding attractants to the feed.

The attractant will produce an odor that will attract fish to eat the feed. The sulfur content that dominates garlic is believed to be an attractant in fish feed, especially herbivorous fish. The content of terpenoid compounds in turmeric can add aroma to feed. While curcumin compounds play a role in fat metabolism.

This study aims to determine the effect of adding garlic and turmeric attractants on feed fat consumption and gouramy fat retention. This study used 5 treatments and 4 replications for 28 days with the addition of the following attractant doses: 0%; 1% garlic extract; garlic extract 1.5%; 1% turmeric extract; turmeric extract 1.5%.

The results showed that the addition of 1-1.5% turmeric extract was able to reduce fat consumption, while the addition of 1-1.5% garlic extract was able to reduce the fat retention of gouramy. It can be concluded that giving 1-1.5% garlic extract does not affect the fat consumption of gouramy but reduces fat retention, while the addition of 1-1.5% turmeric can reduce fat consumption and doesn't affect fat retention of the fish.

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Allah SWT atas nikmat rahmat dan hidayah, sehingga penulis dapat menyelesaikan Skripsi yang berjudul Perbedaan Penambahan Bawang Putih (*Allium sativum*) Dan Kunyit (*Curcuma longa*) Sebagai Atraktan Pada Pakan Komersial Terhadap Jumlah Konsumsi Lemak Pakan Dan Retensi Lemak Ikan Gurami (*Osphronemus gouramy*). Penulis tidak lupa mengucapkan terimakasih kepada semua pihak yang mendukung hingga selesainya Skripsi ini. Skripsi ini disusun untuk memenuhi syarat memperoleh gelar Sarjana Perikanan pada Program Studi Akuakultur, Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga Surabaya.

Penulis menyadari bahwa Skripsi ini belum sempurna, sehingga kritik dan saran yang membangun sangat penulis harapkan demi perbaikan laporan ini. Semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi semua pihak, khususnya bagi mahasiswa Program Studi Akuakultur, Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga Surabaya, untuk perkembangan ilmu dan teknologi di bidang akuakultur.

Surabaya, 27 Juli 2020

Penulis

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis menyadari dalam proses penyelesaian Skripsi ini tidak terlepas dari dukungan moril dan materi dari berbagai pihak. Melalui kesempatan ini, penulis ingin menyampaikan rasa terimakasih kepada Allah SWT karena telah memberikan rahmat-Nya kepada penulis sehingga mampu menyelesaikan Praktek Kerja Lapang ini dengan tepat waktu dan juga kepada :

1. Prof. Dr. Mirni Lamid, drh., MP., selaku Dekan Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga Surabaya,
2. Bapak Muhammad Arief, Ir., M.Kes., selaku dosen pembimbing utama yang telah memberikan motivasi, saran, serta arahan sehingga terselesaikannya skripsi ini,
3. Bapak Dr. M. Anam Al Arif, drh., M.P., selaku dosen pembimbing serta yang telah memberikan motivasi, bimbingan, serta masukan sehingga terselesaikannya skripsi ini,
4. Bapak Agustono Ir., M.Kes., selaku koordinator Skripsi dan seluruh staff Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga yang telah membantu penulis baik secara langsung maupun tidak langsung selama penyusunan skripsi,
5. Bapak Agustono, Ir., M.Kes., Boedi Setya Rahardja, Ir., M.P., dan Yudi Cahyoko, Ir., M.Si. selaku komisi penguji yang telah memberikan kritik serta masukan yang membangun kepada penulis,
6. Kedua orang tua, kakak, dan adik yang telah memberikan motivasi serta dukungan tiada henti,

7. Teman-teman atraktan Atul, Sony, Shervy, dan Rany yang telah berjuang bersama-sama menyelesaikan rangkaian penelitian ini,
8. Ghea Audina Dhistira yang telah memberikan dukungan, motivasi, serta semangat selama penelitian hingga selesainya skripsi ini,
9. Teman-teman Firman, Iko, Linita, Grace, Asa, dan Yanto yang telah memberikan dukungan baik motivasi maupun materi selama kuliah di Universitas Airlangga,
10. Teman-teman ORCA 2016 yang telah memberikan dukungan dalam penyusunan laporan skripsi ini,
11. Persebaya Surabaya yang telah memberikan hiburan baik di dalam maupun di luar lapangan ketika penulis sedang jenuh selama penelitian hingga selesainya skripsi ini,
12. Semua pihak yang telah membantu penulis hingga dalam penyusunan skripsi ini.

Surabaya, 28 Juli 2020

Penulis