

RINGKASAN

IRIENNE PUSPITASARI, EVALUASI KECERNAAN BAHAN KERING DAN BAHAN ORGANIK PAKAN KOMERSIAL IKAN GURAMI (*Osphronemus gouramy*) MENGGUNAKAN TEKNIK PEMBEDAHAN. Dosen Pembimbing, Ir. Agustono, M. Kes. dan Dr. Widya Paramita Lokapirnasari, drh., M.P.

Ikan gurami (*Osphronemus gouramy*) merupakan ikan asli Indonesia yang berasal dari perairan daerah Jawa Barat. Sebagai salah satu ikan budidaya, ikan gurami sudah dikenal sebagai ikan konsumsi sejak tahun 1802 (Sitanggang & Sarwono 2000). Ikan gurami (*Osphronemus gouramy*) juga memiliki protein tinggi, mengandung asam amino esensial yang berfungsi meningkatkan kecerdasan otak dan mencegah timbulnya penyakit jantung koroner. Ikan gurami (*Osphronemus gouramy*) merupakan ikan jenis air tawar yang berasal dari perairan rawa-rawa dan menyukai perairan tenang dan jernih. Ikan ini juga bisa hidup di sungai atau danau.

Kecernaan bahan kering adalah tingkat kemudahan penyusun bahan kering dari makanan untuk dapat dipecah ikatan-ikatan senyawanya sehingga menjadi unit-unit yang lebih sederhana (Koswara dkk., 2005 dalam Hapsari, 2010). Daya cerna bahan kering diukur untuk mengetahui jumlah zat makanan yang diserap oleh tubuh melalui analisis dari jumlah bahan kering, baik dalam ransum maupun dalam feses. Jumlah bahan kering yang dikonsumsi dan jumlah yang diekskresikan dapat dihitung dan selisihnya adalah yang dapat dicerna (Ranjhan, 1982; Tillman dkk., 1998 dalam Hapsari, 2010)

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui nilai kecernaan bahan kering dan bahan organik pada pemberian pakan komersial berbeda pabrik terhadap Ikan gurami (*Osphronemus gouramy*). Metode pengukuran nilai kecernaan yang digunakan adalah pengambilan feses dengan teknik pembedahan. Pengambilan feses dengan metode ini bertujuan untuk meminimalisasi kontak feses dengan air (Handajani dan Widodo, 2010). Rancangan penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL). Variabel yang diamati adalah kecernaan, bahan kering, dan bahan organik.

Berdasarkan hasil penelitian dapat terlihat pada kecernaan bahan kering bahwa pakan komersial ikan gurami berbeda pabrik yang diberikan berbeda sangat nyata karena $P < 0,01$ dan pada kecernaan bahan organik bahwa pakan perlakuan ikan gurami yang diberikan menunjukkan hasil tidak berbeda nyata karena $P > 0,05$. Rata-rata nilai kecernaan bahan kering tertinggi terdapat pada perlakuan P1 (86,35 %) dan rata-rata nilai kecernaan bahan organik tertinggi terdapat pada perlakuan P2 (98,32 %)

Kata kunci : Kecernaan Bahan Kering dan Bahan Organik, Pakan Komersial, Ikan Gurami, Teknik Pembedahan

SUMMARY

IRIENNE PUSPITASARI, DRY MATTER DIGESTIBILITY EVALUATION AND ORGANIC MATERIALS COMMERCIAL FEED Gouramy (*Osphronemus gouramy*) SURGERY TECHNIQUE USING. Supervisor, Ir. Agustono, M. Kes. and Dr. Widya Paramita Lokapirnasari, DVM., M.P.

Gouramy (*Oshpronemus gouramy*) is an Indonesian native fish from the waters of West Java. As one of the farmed fish, carp are known as fish consumption since 1802 (Sitanggang & Sarwono 2000). Carp (*Osphronemus gouramy*) also has a high protein, essential amino acids that works to increase the intelligence of the brain and prevent the onset of coronary heart disease. Carp (*Osphronemus gouramy*) is a species of freshwater fish from the waters of the swamp and love calm and clear waters. This fish can also live in rivers or lakes.

Dry matter digestibility is a constituent of the dry ingredients level of convenience foods can be broken down to compounds that ties into units simpler (Koswara et al., 2005 at Hapsari, 2010). Dry matter digestibility was measured to determine the amount of nutrients absorbed by tubuh.melalui analysis of the amount of dry matter, both in the diet and in the feces. The amount of dry matter consumed and the amount excreted can be calculated and the difference is that it can be digested (Ranjhan, 1982; Tillman et al., 1998 in Hapsari, 2010)

This study aims to determine the value of dry matter digestibility and organic matter in different commercial feed mill on Fish gourami (*Osphronemus gouramy*). Digestibility value measurement method used was taking stool with surgical techniques. Stool retrieval method aims to minimize water contact with feces (Handajani and Widodo, 2010). The research design used in this study is completely randomized design (CRD). Observed variables are digestibility, dry matter and organic matter.

Based on the results of the study can be seen in the digestibility of dry matter that a different commercial feed mill carp given highly significant because $P < 0.01$ and the organic matter digestibility of carp that feed given treatment showed no significantly different results because the calculated $P > 0.05$. The average value of dry matter digestibility was highest at P1 treatment (86.35%) and the average value of the highest digestibility of organic matter contained in the P2 treatment (98.32%)

Key words: digestibility Dry Materials and Organic Materials, Commercial Feed, Gouramy Fish, Surgical Technique

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Skripsi yang berjudul “EVALUASI KECERNAAN BAHAN KERING DAN BAHAN ORGANIK PAKAN KOMERSIAL IKAN GURAMI (*Osphronemus gouramy*) MENGGUNAKAN TEKNIK PEMBEDAHAN”. Skripsi ini disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Perikanan pada Program Studi S-1 Budidaya Perairan, Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Airlangga, Surabaya.

Penulis menyadari bahwa Skripsi ini masih belum sempurna, sehingga penulis sangat mengharapkan adanya kritik dan saran yang membangun demi perbaikan dan kesempurnaan Skripsi ini. Demikian laporan ini dibuat dengan sebaik-baiknya sesuai dengan tuntunan yang telah ditetapkan. Penulis berharap laporan ini dapat memperkaya wawasan serta dapat memberikan manfaat bagi pembaca.

Surabaya, Agustus 2013

Penulis

UCAPAN TERIMA KASIH

Pertama-tama penulis mengucapkan syukur Alhamdulillah atas segala berkah yang berlimpah pemberian Allah SWT. Pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Ibu Prof. Dr. Hj. Sri Subekti, drh., DEA. selaku Dekan Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga, mama mertua yang selalu memberikan dukungan dan doanya.
2. Bapak Agustono, Ir., M.Kes dan Ibu Dr. Widya Paramita Lokapirnasari, drh., M.P.. selaku dosen pembimbing yang telah memberikan bimbingan, bantuan, petunjuk, dan pengarahan dalam Skripsi ini.
3. Bapak Muhammad Arief, Ir., M.Kes. selaku Ketua penguji, Ibu Tri Nurhajati, drh., M.S. selaku Sekretaris penguji dan Bapak Prayogo, S.Pi., M.P. selaku Anggota penguji yang telah bersedia meluangkan waktu untuk memberikan pertanyaan, kritik maupun saran pada seminar proposal sampai selesainya Skripsi ini.
4. Suami tercinta Tri Harmono Adi Susetyo, SH., SE., Ak serta anak kami tersayang Aisyah Naila Sasikirana dan Kalista Aruna Salsabila yang telah memberikan doa, dukungan, materi, dan semangat hingga Skripsi terselesaikan.
5. Kedua Orang Tua, Adik, Kakak dan keluarga tercinta yang telah memberikan doa, dukungan, materi, dan semangat hingga Skripsi terselesaikan.
6. Teman-teman tim penelitian Mardhatillah, Nunky, Gaby, Franch dan Binar atas kerjasamanya selama penelitian.
7. Ucup '07, pak Darto, pak Marhadi, pak Yusuf, dan bantuan dari semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu yang telah banyak membantu hingga terselesainya skripsi ini.