

Kandungan Protein Kasar, Serat Kasar dan Bahan Kering Pada Kulit Pisang Yang Difermentasi Dengan Probiotik Sebagai Pakan Alternatif Ikan.



By: **SETYORINI, IMA**

Undergraduate Airlangga University

Created: 2012-01-18 , with 1 file(s).

Keywords: Pakan ikan

Subject: FISH -FEED AND FEEDING

Call Number: KKC KK PK BP 30/11 Set k

Perkembangan usaha pembudidayaan ikan semakin hari semakin meningkat, hal ini semakin disadari betapa penting peranan pakan dalam menunjang kegiatan pembudidayaan ikan. Meningkatnya produksi ikan terutama ikan budidaya maka secara otomatis akan terjadi kenaikan permintaan pakan. Hampir sebagian besar bahan baku pakan yang berasal dari impor, yaitu sebesar 70-80%. Usaha untuk mengurangi ketergantungan terhadap impor bahan baku pakan adalah mencari bahan baku alternatif yang kualitasnya cukup baik, murah, mudah didapat, dapat menekan biaya pakan sehingga mampu meningkatkan efisiensi usaha. Salah satu bahan pakan alternatif dengan memanfaatkan limbah (hasil buangan) yang perlu diteliti adalah kulit pisang. Kulit pisang selama ini masih dianggap oleh sebagian orang sebagai limbah dan memiliki nutrisi yang rendah untuk pakan ikan, sehingga untuk meningkatkan pemanfaatan kulit pisang dilakukan proses fermentasi dengan menggunakan probiotik. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui peningkatan kandungan protein kasar, penurunan kandungan serat kasar dan peningkatan kandungan bahan kering kulit pisang setelah difermentasi dengan probiotik serta pemanfaatannya sebagai bahan pakan alternatif pakan ikan. Data penelitian dianalisis dengan Rancangan Acak Lengkap, apabila berbeda nyata dilanjutkan dengan Uji Jarak Berganda Duncan (Duncan's Multiple Range) pada tingkat 5%. Perlakuan yang digunakan adalah dosis probiotik yang berbeda P0 (0%), P1 (2%), P2 (4%), P3 (6%) dan P4 (8%) dengan masing-masing ulangan 4 kali. Parameter yang diamati adalah kandungan protein kasar, serat kasar dan bahan kering setelah fermentasi selama 7 hari.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa penggunaan dosis probiotik pada fermentasi kulit pisang kepok menunjukkan tidak adanya perbedaan nyata terhadap kandungan protein kasar ($p > 0,05$) tetapi penggunaan dosis probiotik pada fermentasi kulit pisang kepok menunjukkan adanya perbedaan nyata terhadap kandungan serat kasar dan bahan kering ($p < 0,05$). Perlakuan terbaik pada penurunan kandungan serat kasar adalah P2 (4%). Hasil ini dilanjutkan dengan pemanfaatan tepung kulit pisang fermentasi ke dalam pakan ikan sebagai bahan pakan alternatif. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui pencernaan pakan ikan dengan memanfaatkan tepung kulit pisang fermentasi.