

**RINGKASAN**

**AFIFAH PUTRI ANJARWATI. Substitusi Ampas Sari Kedelai yang Difermentasi pada Pakan Formulasi Ikan Patin (*Pangasius pangasius*) terhadap Kecernaan Protein Kasar dan Energi. Dosen Pembimbing Agustono, Ir., M.Kes dan Prof. Dr. Mirni Lamid, drh., M.P**

Ikan patin (*Pangasius pangasius*) merupakan salah satu jenis ikan konsumsi air tawar yang memiliki nilai ekonomis penting. Pakan dalam produksi budidaya ikan membutuhkan biaya yang besar. Biaya pakan tersebut dapat dikurangi dengan cara mengurangi ketergantungan pada sumber protein dari bahan impor yaitu dengan memanfaatkan bahan baku lokal yang harganya layak dan tidak bersaing dengan kebutuhan manusia. Bahan alternatif yang dapat digunakan untuk substitusi bahan pakan ikan adalah dengan memanfaatkan ampas sari kedelai. Ampas sari kedelai dapat digunakan untuk substitusi tepung bungkil kedelai. Penurunan serat kasar dan peningkatan protein kasar tepung ampas sari kedelai dapat diupayakan dengan proses fermentasi. Maka dari itu perlu diketahui pengaruh nilai kecernaan protein kasar dan energi terhadap substitusi tepung bungkil kedelai dengan tepung ampas sari kedelai yang difermentasi pada pakan formulasi ikan patin (*Pangasius pangasius*).

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui pengaruh nilai kecernaan protein kasar dan energi terhadap substitusi tepung bungkil kedelai dengan tepung ampas sari kedelai yang difermentasi pada pakan formulasi ikan patin (*Pangasius pangasius*). Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Maret sampai April 2019 dengan menggunakan rancangan acak lengkap (RAL), yang terdiri dari 5 perlakuan yang meliputi P0 (tepung bungkil kedelai 100%), P1 (tepung bungkil kedelai 90% + tepung ampas sari kedelai fermentasi 10%), P2 (tepung bungkil kedelai 80% + tepung ampas sari kedelai fermentasi 20%), P3 (tepung bungkil kedelai 70% + tepung ampas sari kedelai fermentasi 30%), P4 (Tepung bungkil kedelai 60% + tepung ampas sari kedelai fermentasi 40%) dengan masing-masing 4 ulangan. Data yang diperoleh dianalisis dengan menggunakan *analysis of variance* (ANOVA).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa substitusi tepung bungkil kedelai dengan tepung ampas sari kedelai yang difermentasi pada pakan formulasi ikan patin menghasilkan nilai kecernaan protein kasar dan energi yang tidak berbeda nyata ( $p>0,05$ ). Nilai kecernaan protein kasar pada P0 (99,541%), P1 (99,633%), P2 (99,664%), P3 (99,791%) dan P4 (99,7385%). Nilai kecernaan energi pada P0 (99,703%), P1 (99,7138%), P2 (99,7135%), P3 (99,8195%) dan P4 (99,7695%).