

## RINGKASAN

**ACHMAD ZAINUL ROKHIM. Kandungan lemak kasar dan kadar air kulit pisang kepok (*Musa paradisiaca*) yang di fermentasi dengan probiotik sebagai bahan pakan ikan. Dosen Pembimbing : Agustono, Ir., M.Kes. dan Dr. Widya Paramita L., Ir., M.P.**

Pakan merupakan salah satu komponen yang sangat menunjang kegiatan usaha budidaya perikanan, sehingga pakan yang tersedia harus memadai dan memenuhi kebutuhan ikan. Pada budidaya ikan 60%-70% biaya produksi digunakan untuk biaya pakan (Afrianto dan Liviawaty, 2005). Peningkatan efisiensi pakan melalui pemenuhan kebutuhan nutrisi sangat dibutuhkan dalam rangka menekan biaya produksi.. Banyak bahan pakan yang harus didapat dari impor. Oleh karena itu segi biaya pakan merupakan faktor yang paling tinggi pengeluarannya. Selain biaya pakan, kebutuhan nutrisi dari ikan harus diperhatikan.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh fermentasi probiotik terhadap kandungan lemak kasar dan kadar air pada kulit pisang kepok (*Musa paradisiaca*). Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan empat perlakuan dan lima ulangan. Perlakuan yang digunakan dalam penelitian ini adalah penambahan probiotik EM-4 0%; 5% dan 10%.

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan didapatkan hasil yang berbeda nyata pada kandungan kadar air, sedangkan pada kandungan lemak kasar tidak terdapat perbedaan yang nyata. Perlakuan terbaik terdapat pada perlakuan P3 dengan rata-rata kandungan kadar air 56,2500%, sedangkan rata-rata kandungan lemak kasar 15,5925%.