

RINGKASAN

AMYRA SEKARAYU NINTIYAS. Substitusi Tepung Ampas Sari Kedelai Yang Difermentasi Pada Pakan Formulasi Terhadap Kandungan Lemak Kasar dan Protein Kasar Daging Ikan Patin (*Pangasius pangasius*). Dosen Pembimbing Ir. Boedi Setya Rahardja, MP. dan Prof. Dr. Mirni Lamid, drh., M.P

Ikan patin (*Pangasius pangasius*) merupakan salah satu komoditas unggulan. Permintaan ikan patin baik lokal maupun ekspor meningkat setiap tahunnya. Pakan merupakan salah satu faktor keberhasilan dalam budidaya. Salah satu bahan yang digunakan dalam pembuatan pakan ialah bungkil kedelai. Bungkil kedelai dapat disubstitusikan, salah satunya dengan menggunakan tepung ampas sari kedelai.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui apakah substitusi tepung ampas sari kedelai yang difermentasi dapat menurunkan lemak kasar dan meningkatkan protein kasar pada daging ikan patin (*Pangasius pangasius*). Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimental dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan dan 4 ulangan. Konsentrasi tepung ampas sari kedelai yang digunakan, yaitu P0(0%), P1(10%), P2(20%), P3(30%), dan P4(40%). Parameter yang diamati adalah lemak kasar dan protein daging ikan patin (*Pangasius pangasius*). Analisis data menggunakan ANOVA dan dilanjutkan dengan Uji Duncan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa substitusi tepung ampas sari kedelai yang difermentasi pada pakan formulasi ikan patin (*Pangasius pangasius*) selama 28 hari dapat menurunkan lemak kasar dan meningkatkan kandungan protein kasar. Kandungan lemak kasar pada daging terendah, yaitu pada perlakuan P1 dengan nilai rata-rata 7,85% dengan tepung ampas sari kedelai 10%. Kandungan protein kasar pada daging terbaik, yaitu pada perlakuan P1 dengan nilai rata-rata 72,75%.

SUMMARY

AMYRA SEKARAYU NINTIYAS. Substitution Of Fermented Soybean Juice Dregs On feed Formulation Toward Crude Fat And Crude Protein Content Of Catfish (*Pangasius pangasius*) Meat. Advisor Ir. Boedi Setya Rahardja, MP. and Prof. Dr. Mirni Lamid, drh., M.P

Catfish (*Pangasius pangasius*) is one of the leading commodities. Demand for both local and export catfish increases every year. Feed is one of the success factors in cultivation. One of the ingredients used in making feed is soybean meal. Soybean meal can be substituted, one of them using soybean juice dregs.

The purpose of this study was to determine whether the substitution of fermented soybean juice dregs can reduce crude fat and increase crude protein in catfish (*Pangasius pangasius*) meat. The method used in this study is an experimental method using a Completely Randomized Design (CRD) with 5 treatments and 4 replications. The concentration of soybean juice dregs used, namely P0 (0%), P1 (10%), P2 (20%), P3 (30%), and P4 (40%). The parameters observed were crude fat and protein of catfish (*Pangasius pangasius*). Data analysis using ANOVA and followed by Duncan Test.

The results showed that the substitution of soybean juice dregs fermented in catfish formulations (*Pangasius pangasius*) for 28 days can reduce crude fat and increase crude protein content. The lowest fat content in meat, namely in the treatment of P1 with an average value of 7.85% with 10% soybean juice dregs extract. The best crude protein content in meat, namely in the treatment of P1 with an average value of 72,75%.