



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak menggunakan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

RINGKASAN

NABILA FADIYA RAHMA. Pengujian Proksimat pada Tepung Bahan Baku Pakan Ikan. *Proximate Analysis of Fish Feed Raw Material Flour*. Dibimbing oleh ETI ROHAETI dan LUSI HERAWATI SURYANINGRUM.

Pakan ikan merupakan salah satu faktor penting dalam proses pertumbuhan ikan. Pakan yang baik dengan nutrisi tinggi memiliki peranan penting sebagai sumber energi untuk pemeliharaan, pertumbuhan, dan perkembangan ikan. Pakan yang berkualitas bergantung pada bahan baku pakan yang digunakan. Bahan baku pakan dengan sumber energi tinggi yang biasa digunakan ialah tepung ikan dan tepung bungkil kedelai. Keberadaan tepung ikan serta tepung bungkil kedelai saat ini semakin terbatas, sehingga harganya semakin mahal. Penggunaan produk hortikultura (daun-daunan) sebagai bahan baku pakan merupakan salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk mendapatkan bahan baku pakan dengan harga yang relatif lebih murah. Telah dilakukan percobaan pemanfaatan produk hortikultura (daun-daunan) berupa tepung daun pegagan, tepung daun beluntas, tepung daun sirsak, tepung daun kelor, tepung daun krokot, tepung daun putri malu, tepung daun mint, tepung daun saga manis, tepung daun rumput mutiara, dan tepung daun bidara atau sebagai bahan baku pakan.

Kualitas serta komposisi nutrisi dari bahan baku pakan ditentukan dengan analisis proksimat. Analisis proksimat merupakan uji kimia untuk mengetahui kandungan nutrisi suatu bahan pakan atau bahan baku pakan. Analisis proksimat yang dilakukan terhadap sampel yaitu penentuan kadar air, abu, protein, lemak, dan serat kasar. Penentuan kadar air dilakukan menggunakan metode oven (gravimetri), kadar protein menggunakan metode Kjeldahl, sedangkan untuk kadar lemak menggunakan metode soxhlet yang ketiganya mengacu pada SNI 01-2891-1992. Penentuan kadar abu menggunakan metode gravimetri yang mengacu pada SNI 2354.1:2010 sedangkan, kadar serat kasar ditentukan dengan metode gravimetri yang mengacu pada AOAC 2005. Kadar sampel yang dihasilkan dibandingkan dengan penelitian terdahulu serta standar SNI 01-4266-2006 yang merupakan standar pakan ikan mas. Hasil analisis proksimat menunjukkan dari sepuluh sampel yang diuji, tepung daun kelor merupakan satu-satunya bahan baku yang dapat digunakan dalam pembuatan pakan ikan karena memenuhi parameter air (7,37% b/b), abu (11,01% b/b), dan protein (30,76% b/b). Namun, parameter lemak dan serat kasar belum memenuhi standar sehingga perlu adanya proses fermentasi lebih lanjut atau penambahan bahan baku lainnya untuk pakan ikan.

Kata kunci: analisis proksimat, bahan baku pakan, pakan ikan

