



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- Pengutipan tidak mengugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

IQBAL MUSLICHUL ICHSAN. Mutu Pakan Ikan Berdasarkan Analisis Proksimat dan Deteksi Cemaran Bakteri *Salmonella* spp. (*Fish Feed Quality Based on Proximate Analysis and Detection of Salmonella spp.*). Dibimbing oleh BETTY MARITA SOEBRATA

Pakan merupakan makanan atau asupan yang diberikan kepada hewan ternak maupun hewan peliharaan. Pakan menjadi sumber energi dan materi bagi pertumbuhan dan kehidupan makhluk hidup. Tingginya harga pakan komersial membuat pengembangan pakan ikan buatan meningkat. Sebagian besar mekanisme pembuatan bahan baku pakan dengan metode tradisional membuat mutu bahan baku menjadi bermasalah. Tujuan dari penelitian ini adalah menentukan mutu pakan ikan dengan metode proksimat dan deteksi cemaran bakteri *Salmonella* spp. dalam sampel pakan ikan sesuai Standar Nasional Indonesia (SNI) nomor 7242:2018 tentang pakan buatan untuk ikan nila (*Oreochromis spp.*), SNI 7548:2009 tentang pakan buatan untuk ikan patin (*Pangasius sp.*), SNI 01-4087-2006 tentang pakan buatan untuk ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*) pada budaya intensif, SNI 01-4266-2006 tentang pakan buatan untuk ikan mas (*Cyprinus carpio L.*) pada budaya intensif, SNI 7473-2009 tentang pakan buatan untuk ikan gurami (*Osphronemus goramy, Lac.*) dan SNI ISO 6579:2015 tentang mikrobiologi bahan pangan dan pakan metode horizontal untuk deteksi *Salmonella* spp. Analisis proksimat pada pakan ikan ditentukan dengan parameter kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar serat kasar, dan kadar protein. Penentuan kadar air, kadar abu, dan kadar serat kasar menggunakan metode gravimetri yang didasarkan pada selisih bobot sampel sebelum perlakuan dan setelah perlakuan. Penentuan kadar lemak dilakukan dengan metode *soxhlet* dengan prinsip ekstraksi sampel menggunakan pelarut organik dan dipanaskan sesuai dengan titik didih pelarut. Penentuan kadar protein dilakukan dengan metode Dumas yaitu penentuan total nitrogen dalam sampel pakan ikan yang dibebaskan dalam bentuk gas pada suhu tinggi kemudian dideteksi oleh detektor konduktivitas termal. Deteksi cemaran *Salmonella* spp. diuji dengan metode biokimia dan serologi. Pengujian mutu pakan dilakukan pada 4 sampel pakan ikan, sampel 2-NS dan 4-NS memenuhi standar pakan ikan dari 5 jenis ikan yang berbeda untuk kadar proksimat. Sampel 2-NS mengandung 11,80% air, 7,88% abu, 7,29% lemak, 2,94% serat kasar, dan 34,31% protein. Sampel 4-NS mengandung 9,70% air, 8,45% abu, 8,38% lemak, 4,4% serat kasar, dan 33,40% protein. Bakteri *Salmonella* spp. terdeteksi pada sampel 2-NS dari 4 sampel yang diuji.

Kata kunci: analisis proksimat, pakan ikan, *Salmonella* spp, uji mutu pakan ikan