

KATA PENGANTAR

Segala puji bagi Allah SWT Tuhan Penguasa Seluruh Alam, atas rahmat dan petunjuk-Nya sehingga skripsi yang berjudul “Analisis Kualitas Pakan untuk Ikan Lele (*Clarias spp*) dengan Penambahan Tepung Kayambang (*Salvinia molesta* D. S. Mitchell) Sebagai Pengganti Tepung Ikan” ini dapat selesai tepat pada waktunya. Shalawat dan salam selalu dicurahkan untuk Rasulullah SAW dan para sahabatnya.

Skripsi ini dibuat atas dasar pemanfaatan *S. molesta* yang cukup melimpah di daerah persawahan. *S. molesta* dari segi kandungan nutrisinya berpotensi sebagai bahan baku pakan pengganti tepung ikan, agar dapat menekan biaya produksi pakan yang tiap tahun meningkat.

Penyusunan skripsi ini tidak akan berhasil tanpa bantuan dari berbagai pihak. Berikut ini ucapan terimakasih penulis kepada berbagai pihak :

1. Ibu Dra. Soesy Asiah, M.S selaku pembimbing I, untuk waktu, pemikiran, motivasi dan dukungan yang selalu tersedia untuk penulis disela-sela kesibukan beliau.
2. Ibu Rini Solihat, S.Pd., M.Si. selaku pembimbing II, atas bimbingan dan dukungan semangat selama penyusunan skripsi hingga dapat selesai tepat waktu.
3. Ketua Jurusan Pendidikan Biologi, Bapak Dr.rer.nat. Adi Rahmat, M.Si dan Bapak Drs. Amprasto, M. Si., selaku Sekertaris Jurusan Pendidikan Biologi.
4. Ibu Dra. Yanti Hamdiyati, M. Si., selaku dosen wali yang telah membimbing selama empat tahun perkuliahan.

5. Bapak/Ibu Dosen Jurusan Pendidikan Biologi, yang telah membagi banyak ilmu kepada penulis selama perkuliahan dan kepada seluruh staf Tata Usaha Jurusan Pendidikan Biologi serta seluruh Laboran (T'nci, Bu Iin, dkk) Jurusan Pendidikan Biologi yang telah membantu praktikum selama perkuliahan.
6. Ibu Jernih Rosida selaku kepala teknisi Laboratorium analisis pakan di Balai Penelitian Ternak Ciawi-Bogor atas bimbingan dan bantuannya.
7. Kedua orang tua tercinta, Bapak Tjari Marijanto dan Ibu Euis Nani serta adiku Ela, yang senantiasa memberikan dorongan baik moril maupun materil kepada penulis, memberikan do'a demi kelancaran segalanya
8. Sahabat-sahabat Jurusan Pendidikan Biologi angkatan 2005, khususnya Diana, Windy, Eka Dwi, Irfani, Lila, Ade, Yuyun, Lita, Agung, sahabat Biologi di Adza training (Lilit, Mba Ina, Uci, Azis, Dade, Liza, Ririn, Mba Diah) dan seluruh kelas C memberikan motivasi, bantuan serta dukungannya hingga terselesaikannya skripsi ini. Kita harus selalu ber*Smangat yak*.
9. Sahabat-sahabat di Depdik BEM REMA UPI (Sandi, Arief, Enjang dkk) yang telah memberikan motivasi pada saat penyusunan skripsi hingga selesai. Sahabat-sahabat di IPB (Budi, Heni, Didah) yang telah meluangkan waktunya selama penulis berada di Bogor.
10. Seluruh pihak yang telah membantu selama proses penyusunan skripsi yang tidak dapat disebutkan satu per satu, terima kasih atas bantuannya.

Bandung, Agustus 2009
Penulis

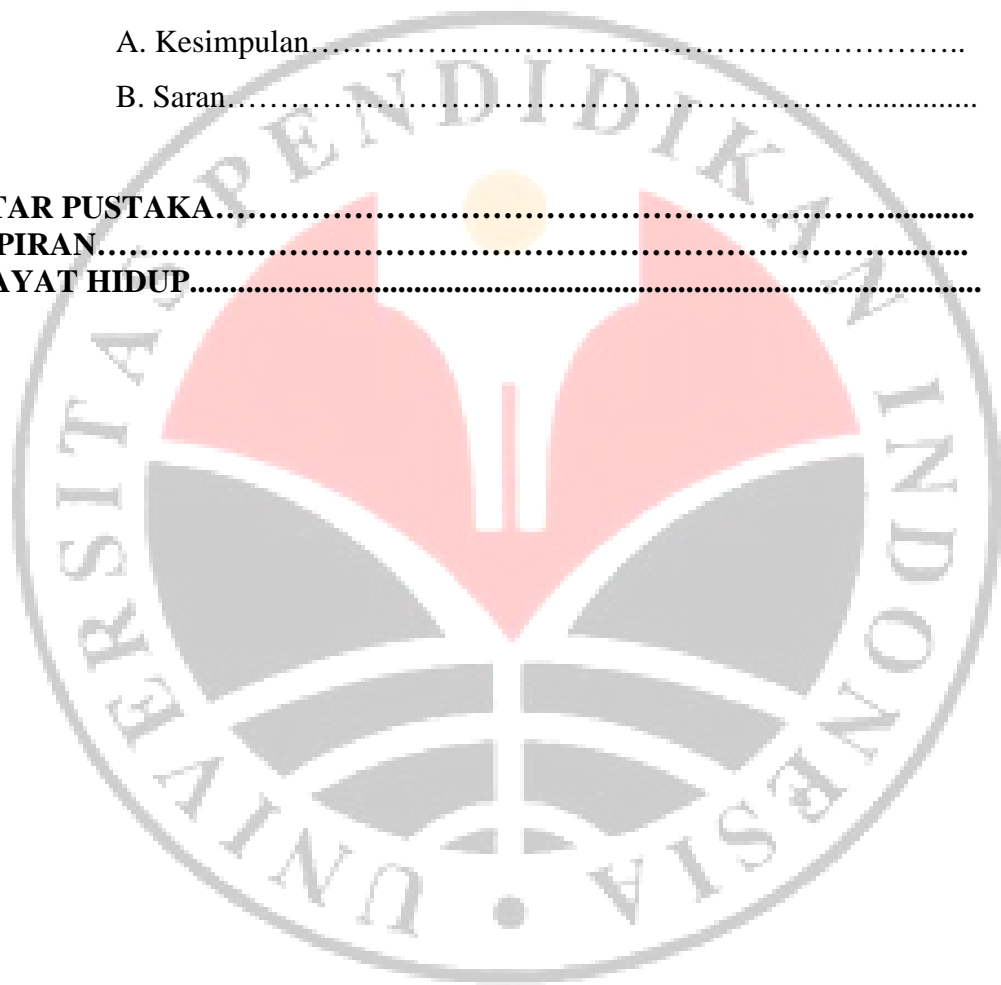
Sri Maryanti
056434

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN.....	ix
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Batasan Masalah.....	4
D. Tujuan Penelitian.....	5
E. Manfaat Penelitian.....	6
BAB II PAKAN BUATAN UNTUK IKAN LELE (<i>Clarias sp</i>) DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG KAYAMBANG (<i>Salvinia molesta</i> D. S. Mitchell)	7
A. Ikan Lele (<i>Clarias sp</i>).....	7
B. <i>S. molesta</i>	8
1. Ciri umum <i>S. molesta</i>	10
2. Potensi <i>Salvinia molesta</i>	11
C. Pakan Buatan Untuk <i>Clarias sp</i>	12
1. Jenis, bahan baku, dan prasyarat penggunaan pakan buatan.....	13
2. Kelengkapan Nutrisi dalam Pakan Buatan	14
3. Cara Pembuatan Pakan Buatan untuk <i>Clarias sp</i>	19
4. Komposisi Pakan <i>Clarias sp</i>	19
5. Pengujian Pakan Ikan.....	20

BAB III	METODE PENELITIAN.....	22
	A. Jenis Penelitian.....	22
	B. Objek Penelitian.....	22
	C. Tempat dan Waktu Penelitian.....	22
	D. Alat dan Bahan.....	23
	E. Prosedur Penelitian.....	25
	1. Tahapan Persiapan.....	25
	a. Pembuatan Tepung Kayambang	25
	b. Pembuatan Tepung Darah.....	25
	c. Pembuatan t. kedelai, t. udang , dan t. jagung	26
	d. Pembuatan Pakan A, B, dan C.....	27
	2. Tahapan Pelaksanaan Penelitian.....	29
	a. Analisis <i>proksimat</i>	30
	1) Penetapan Kadar Air.....	30
	2) Penetapan Kadar Abu.....	31
	3) Analisis Protein.....	31
	4) Analisis Lemak.....	32
	5) Analisis Serat Kasar.....	33
	F. Analisis Data.....	34
	G. Alur Penelitian.....	35
BAB IV	HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	36
	A. Hasil Penelitian.....	36
	1. Kualitas pakan A, B, dan C.....	38
	a. Evaluasi Fisik.....	39
	b. Evaluasi Kimiawi.....	40
	c. Evaluasi Organoleptik.....	41
	2. Analisis Biaya Pakan Buatan A, B. dan C Dibandingkan dengan Pakan Pabrik.....	42
	B. Pembahasan.....	43

1. Komposisi Pakan.....	43
2. Bahan Baku.....	44
3. Kualitas pakan A, B, dan C.....	48
4. Analisis Harga Pakan A, B, dan C Dibandingkan dengan Pakan Pabrik.....	55
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	58
A. Kesimpulan.....	58
B. Saran.....	59
DAFTAR PUSTAKA.....	60
LAMPIRAN.....	64
RIWAYAT HIDUP.....	75

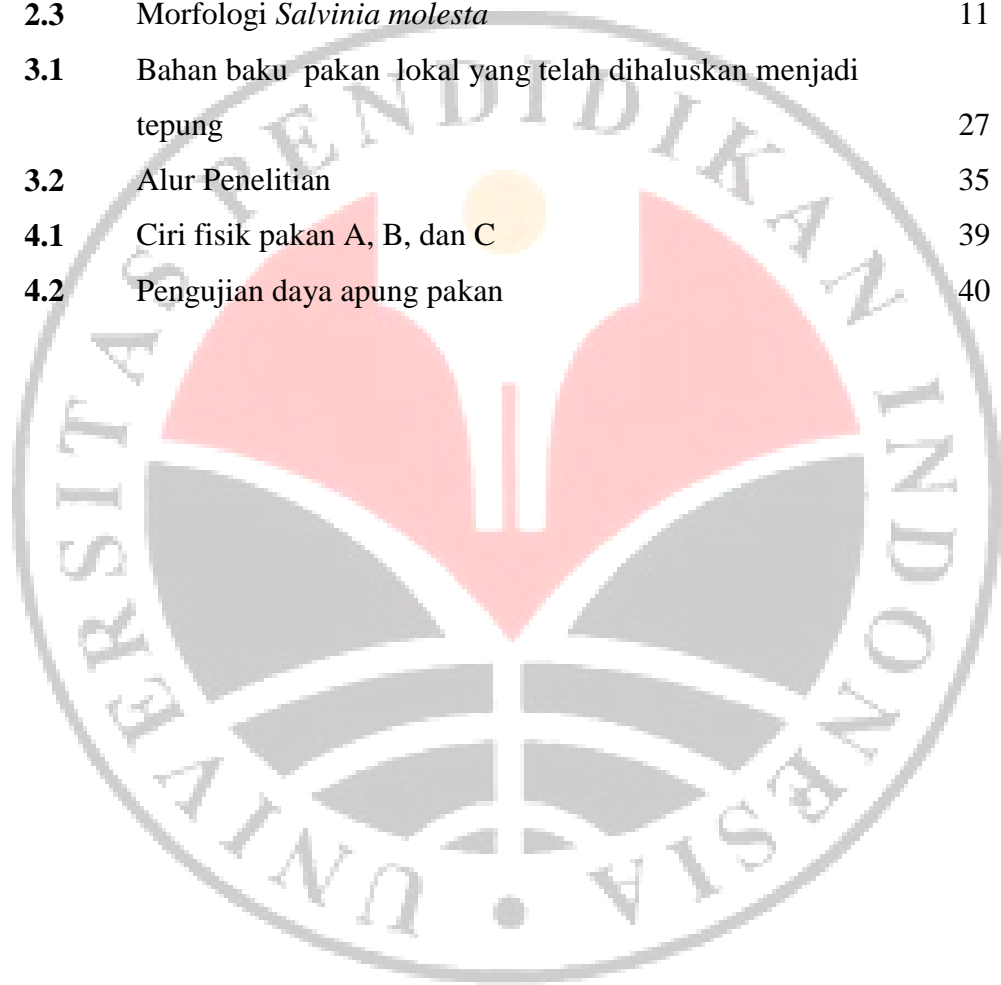


DAFTAR TABEL

Tabel		Halaman
2.1	Kandungan nutrisi pakan pelet berdasarkan jenis pakan	15
3.1	Alat yang digunakan dalam penelitian	23
3.2	Bahan yang digunakan dalam penelitian	23
3.3	Alat yang digunakan dalam analisis <i>proksimat</i>	24
3.4	Bahan yang digunakan dalam analisis <i>proksimat</i>	25
4.1	Banyaknya bahan baku pakan yang digunakan	36
4.2	Kandungan nutrisi dalam <i>S. molesta</i>	37
4.3	Kandungan nutrisi dalam bahan baku lokal pakan buatan	38
4.4	Perbandingan komposisi pakan A, B, dan C dengan pakan pelet berdasarkan sifat kimianya	41
4.5	Data pengujian pakan melalui Evaluasi Organoleptik	41
4.6	Harga bahan baku pakan buatan	42

DAFTAR GAMBAR

Gambar		Halaman
2.1	Ikan lele (<i>Clarias sp</i>)	7
2.2	<i>Salvinia molesta</i>	9
2.3	Morfologi <i>Salvinia molesta</i>	11
3.1	Bahan baku pakan lokal yang telah dihaluskan menjadi tepung	27
3.2	Alur Penelitian	35
4.1	Ciri fisik pakan A, B, dan C	39
4.2	Pengujian daya apung pakan	40



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran		Halaman
A.1	Perhitungan formulasi pakan	64
A.2	Tabel kandungan bahan baku lokal pembuatan pakan ikan	68
B	Analisis biaya produksi pakan A, B, dan C	69
C	Hasil analisis <i>proksimat</i>	71
D	Dokumentasi	72

