

Analisis proksimat, uji organoleptik, dan uji fisik pakan ikan hias yang memanfaatkan tepung bintang laut mahkota duri acanthaster planci sebagai substitusi protein tepung ikan = Proximate analysis organoleptic and physical test of fish meal contained crown of thorns starfish acanthaster planci powder as fish powder protein substitution

Resti Permatasari, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20431398&lokasi=lokal>

Abstrak

ABSTRAK

Telah dilakukan penelitian pada bulan Januari hingga Juni 2016 mengenai analisis proksimat, uji organoleptik, dan uji fisik pakan ikan hias yang memanfaatkan tepung bintang laut mahkota duri (*Acanthaster planci*) sebagai substitusi protein tepung ikan. Penelitian bertujuan untuk mengetahui dan membuat formulasi pakan ikan hias dengan substitusi tepung *A. planci* yang memiliki kualitas terbaik berdasarkan analisis proksimat, uji organoleptik, dan uji fisik serta untuk mengetahui kandungan gizi dari pakan ikan hias dengan substitusi tepung *A. planci* tersebut. Pakan yang dibuat yaitu pakan yang mengandung protein sebesar 37%, 27%, dan 17% dimana sumber protein yang digunakan berasal dari dedak dan tepung ikan yang sebagian disubstitusi dengan tepung *A. planci*. Pakan sampel dianalisis proksimat (kadar air, protein, lemak, serat kasar, bahan ekstrak tanpa nitrogen, kadar abu), uji organoleptik (tekstur, aroma, warna, rasa), dan uji fisik (tingkat kekerasan, kecepatan pecah, kecepatan tenggelam). Hasil penelitian menunjukkan bahwa pakan dengan kandungan protein sebesar 27% merupakan pakan dengan formulasi terbaik karena memiliki kandungan gizi, kriteria organoleptik, dan kriteria fisik yang terbaik

<hr>

ABSTRACT

A research about proximate analysis, organoleptic and physical test of fish meal contained crown of thorns starfish (*Acanthaster planci*) powder as a fish powder protein substitution has been conducted on January until June 2016. The research aims to produce the best quality fish meal formulation with *A. planci* powder substitute based on data of proximate analysis, organoleptic and physical test as well as knowing the nutrient content of that fish meal. The meal contain protein of 37%, 27%, and 17% made of brans and fish powder that substituted with *A. planci* powder. Each fish meal types were subjected to proximate analysis (water content, protein, lipid, fiber, extract materials without nitrogen, ash content), organoleptic test (texture, flavor, color, taste), and physical test (hardness level, cracking speed, sinking speed). The results showed that fish meal of 27% protein was the best meal formulation because it's nutrient content, organoleptic and physical criteria was better than others.