

PREFERENSI PAKAN DAN KADAR PROKSIMAT DAGING DUA JENIS SIPUT TURBO (*Turbo crassus* W. Wood, 1828 & *Turbo setosus* Gmelin, 1791) PANTAI SEPANJANG KABUPATEN GUNUNGKIDUL

Rijal Romolo

16/395609/BI/09632

INTISARI

Gastropoda sebagai sumber pangan dan protein yang biasa dikonsumsi masyarakat adalah salah satu potensi budidaya yang sangat menjanjikan untuk dikembangkan. *Usal* atau siput turbo sering dimanfaatkan sebagai sajian kuliner di masyarakat pesisir Gunungkidul. Ukuran siput yang diambil oleh masyarakat sekitar tidak diukur melainkan semua ukuran diambil. Pengambilan berlebih menyebabkan siput turbo relatif susah untuk ditemukan di habitat aslinya. Solusi permasalahan tersebut adalah pembudidayaan *Usal*. Salah satu informasi yang dibutuhkan agar pembudidayaan *usal* tersebut sukses adalah preferensi pakan dan informasi kandungan proksimat daging *Usal*. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis isi lambung untuk mengetahui preferensi pakan dan analisis proksimat dengan metode Kjeldahl untuk kadar protein, Soxhlet untuk kadar lemak, Termogravimetri untuk kadar air, Muffle Furnace untuk kadar abu, dan *by difference* untuk kadar karbohidrat. Hasil penelitian menunjukkan Phaeophyta, *Microcoleus* sp, dan Chlorophyta atau Rhodophyta sebagai preferensi pakan *Turbo setosus*. Preferensi pakan *Turbo crassus* adalah *Microcoleus* sp, Phaeophyta, dan diatom atau Rhodophyta. Pakan dominan *Turbo setosus* adalah Phaeophyta, dan pakan dominan *Turbo crassus* adalah *Microcoleus* sp. dan Phaeophyta. Analisis proksimat menunjukkan kandungan protein tertinggi pada *Turbo setosus* dengan kandungan sebesar 20.04% dan kandungan lemak tertinggi pada *Turbo crassus* sebesar 0,39%. Kesimpulan dari penelitian kali ini adalah variasi pakan alami yang berbeda menyebabkan kandungan proksimat yang berbeda pula.

Kata Kunci : Analisis proksimat, preferensi pakan, *Turbo crassus*, *Turbo setosus*

FOOD PREFERENCES AND PROXIMATE LEVELS OF TWO TURBO SPECIES (*Turbo crassus* W. Wood, 1828 & *Turbo setosus* Gmelin, 1791) SEPANJANG BEACH, GUNUNGKIDUL

Rijal Romolo

16/395609/BI/09632.

ABSTRACT

Gastropods as a source of food and protein which are commonly consumed by the people are one of the most promising cultivation potentials to be developed. Usal or turbo snails are often used as a culinary dish in coastal communities of Gunungkidul. The size of the snails taken by the local community is not measured but all sizes are taken. Excessive harvesting makes turbo snails relatively difficult to find in their natural habitat. The solution to this problem is Usal cultivation. One of the information needed for successful old cultivation is food preferences and information on the proximate content of Usal meat. The method used in this study is analysis of stomach contents to determine food preferences and proximate analysis using the Kjeldahl method for protein content, Soxhlet for fat content, thermogravimetry for moisture content, Muffle Furnace for ash content, and by difference for carbohydrate content. The results showed that Phaeophyta, *Microcoleus* sp, and Chlorophyta or Rhodophyta as the food preferences for *Turbo setosus*. *Turbo crassus* food preferences are *Microcoleus* sp, Phaeophyta, and diatoms or Rhodophyta. The dominant food for *Turbo setosus* was Phaeophyta, and the dominant food for *Turbo crassus* was *Microcoleus* sp. and Phaeophyta. Proximate analysis shows the highest protein content in *Turbo setosus* with a content of 20.04% and the highest fat content in *Turbo crassus* of 0,39%. The conclusion is that food variations cause different proximate content.

Keywords : *Turbo setosus*, *Turbo crassus*, food preference, proximate analysis