



DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR SINGKATAN	xiv
INTISARI	xv
<i>ABSTRACT</i>	xvii
I. PENGANTAR UMUM	1
1. Latar Belakang	1
2. Permasalahan	5
3. Tujuan Penelitian	5
4. Manfaat	6
5. Keaslian Penelitian	6
II. TINJAUAN PUSTAKA DAN LANDASAN TEORI	10
1. Tinjauan Pustaka	10
1.1. Daun Kelor	10
1.1.1. Taksonomi kelor	10
1.1.2. Habitat dan morfologi kelor	10
1.1.3. Kandungan nutrien daun kelor	12
1.1.4. Aplikasi pakan yang mengandung daun kelor	13
1.1.5. Zat antinutrien daun kelor dan upaya menguranginya..	14
1.1.6. Fermentasi daun kelor	15
1.2. Nila Merah	19
1.2.1. Taksonomi nila merah	19
1.2.2. Habitat dan kemampuan hidup nila merah	20
1.2.3. Kebutuhan nutrien bagi nila merah	21
1.3. Pakan Ikan	22
1.4. Pertumbuhan Ikan	24
1.5. Profil, karakteristik hematologis dan respon imun	26
2. Landasan Teori	29
3. Hipotesis	31
III. EVALUASI KANDUNGAN NUTRIEN TEPUNG DAUN KELOR TERFERMENTASI SEBAGAI BAHAN BAKU PAKAN IKAN	33
1. Pendahuluan	33
2. Bahan dan Metode	34
2.1. Bahan	34
2.2. Metode	35
2.2.1. Rancangan percobaan	35
2.2.2. Pembuatan tepung daun kelor.....	35
2.2.3. Analisis kandungan nutrien dan antinutrien tepung daun kelor	35
2.2.4. Penyiapan bakteri	39



2.2.5. Kultur/Perbanyak campuran bakteri	40
2.2.6. Fermentasi tepung daun kelor	41
2.2.7. Penghitungan bakteri dalam tepung daun kelor terfermentasi dengan metode <i>Total Plate Count (TPC)</i> ...	41
2.2.8. Analisis kandungan nutrien dan antinutrien tepung daun kelor terfermentasi	41
2.2.9. Analisis kandungan asam amino tepung daun kelor terfermentasi	42
2.2.10. Analisis SDS PAGE (<i>Sodium Dodecyl Sulfate-Polyacrylamide Gel Electrophoresis</i>)	42
2.2.11. Analisis data	42
3. Hasil dan Pembahasan	43
3.1. Hasil	43
3.1.1. Kepadatan bakteri	43
3.1.2. Kandungan nutrien tepung daun kelor	43
3.1.3. Kandungan asam amino tepung daun kelor	46
3.1.4. Perubahan dalam pola SDS PAGE dari tepung daun kelor terfermentasi	46
3.1.5. Kandungan kalsium dan fosfor tepung daun kelor	47
3.1.6. Kandungan antinutrien tepung daun kelor	49
3.2. Pembahasan.....	50
4. Kesimpulan	54
5. Saran	54
 IV. PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG IKAN DENGAN TEPUNG DAUN KELOR TERFERMENTASI TERHADAP KANDUNGAN NUTRIEN DAN SIFAT FISIK PAKAN IKAN	55
1. Pendahuluan	55
2. Bahan dan Metode	58
2.1. Bahan	58
2.2. Metode	58
2.2.1. Rancangan percobaan	58
2.2.2. Penyusunan formulasi pakan ikan	59
2.2.3. Pembuatan pakan ikan	59
2.2.4. Analisis kandungan nutrien pakan ikan	60
2.2.5. Mengukur panjang, diameter, luas permukaan dan volume pakan	60
2.2.6. Uji daya apung (<i>floatability</i>) pakan ikan	60
2.2.7. Uji daya tahan pakan ikan di dalam air (<i>water stability</i>) ...	61
2.2.8. Uji tingkat kekerasan (<i>durability</i>) pakan ikan	61
2.2.9. Uji tingkat kerapatan (<i>bulk density</i>)pakan ikan	61
2.2.10. Analisis data	61
3. Hasil dan Pembahasan	62
3.1. Hasil	62
3.1.1. Kandungan nutrien pakan ikan	62
3.1.2. Ukuran pakan ikan	65
3.1.3. Sifat pakan ikan	66
3.2. Pembahasan	66
4. Kesimpulan	70
5. Saran	70



V. PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG IKAN DENGAN TEPUNG DAUN KELOR TERFERMENTASI TERHADAP PERFORMA PERTUMBUHAN DAN KECERNAAN PAKAN NILA MERAH (<i>Oreochromis sp.</i>)	71
1. Pendahuluan	71
2. Bahan dan Metode	73
2.1. Bahan	73
2.2. Metode	73
2.2.1. Rancangan percobaan	73
2.2.2. Penyusunan formulasi dan pembuatan pakan ikan	74
2.2.3. Pemeliharaan nila merah	74
2.2.4. Pengamatan pertumbuhan nila merah	74
2.2.5. Koleksi feses dan pengamatan kecernaan pakan	74
2.2.6. Pengamatan kualitas air	75
2.2.7. Variabel pengamatan	75
2.2.8. Analisis Data	77
3. Hasil dan Pembahasan	78
3.1. Hasil	78
3.1.1. Sintasan	78
3.1.2. Pertumbuhan	78
3.1.2.1. Pertambahan panjang nila merah	78
3.1.2.2. Pertumbuhan mutlak berdasarkan panjang nila merah	79
3.1.2.3. Laju pertumbuhan spesifik berdasarkan panjang nila merah	80
3.1.2.4. Pertambahan berat nila merah	80
3.1.2.5. Pertumbuhan mutlak berdasarkan berat nila merah	81
3.1.2.6. Laju pertumbuhan spesifik berdasarkan berat nila merah	82
3.1.3. Rasio konversi pakan	82
3.1.4. Efisiensi pakan	83
3.1.5. Rasio efisiensi protein	83
3.1.6. Kecernaan pakan	84
3.1.7. Kualitas air	84
3.2. Pembahasan	85
4. Kesimpulan	88
5. Saran	88
VI. PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG IKAN DENGAN TEPUNG DAUN KELOR TERFERMENTASI DALAM PAKAN TERHADAP RESPON IMUN NILA MERAH (<i>Oreochromis sp.</i>)	89
1. Pendahuluan	89
2. Bahan dan Metode	91
2.1. Bahan	91
2.2. Metode	92
2.2.1. Rancangan percobaan	92
2.2.2. Penyusunan formulasi dan pembuatan pakan ikan	92
2.2.3. Pemeliharaan nila merah	92
2.2.4. Pengambilan darah nila merah	92
2.2.5. Uji hematokrit dan leukokrit	92
2.2.6. Uji aktivitas fagositosis (AF) dan indeks fagositosis (IF) ..	93
2.2.6.1. Pembuatan antigen <i>Aeromonas hydrophila</i>	93
2.2.6.2. Pembuatan dan pengamatan preparat	93



2.2.7. Uji aktivitas ledakan respirasi ekstraseluler (NBT)	94
2.2.8. Uji aktivitas superoxyde dismutase (SOD)	94
2.2.9. Diferensiasi leukosit	95
2.2.10. Total protein plasma	95
2.2.11. Analisis data	95
3. Hasil dan Pembahasan	96
3.1. Hasil	96
3.1.1. Hematokrit	96
3.1.2. Leukokrit	96
3.1.3. Aktivitas fagositosis (AF)	97
3.1.4. Indeks fagositosis (IF)	97
3.1.5. Aktivitas ledakan respirasi ekstraseluler (NBT)	98
3.1.6. Aktivitas superoxyde dismutase (SOD)	99
3.1.7. Diferensiasi leukosit	99
3.1.7.1. Limfosit	99
3.1.7.2. Monosit	100
3.1.7.3. Neutrofil	100
3.1.7.4. Eosinofil	101
3.1.7.5. Basofil	102
3.1.8. Total protein plasma (TPP)	103
3.2. Pembahasan	104
4. Kesimpulan dan Saran	102
4.1. Kesimpulan	109
4.2. Saran	109
VII. PEMBAHASAN UMUM	110
VIII. KESIMPULAN DAN SARAN	118
1. Kesimpulan	118
2. Saran	118
DAFTAR PUSTAKA.....	119
LAMPIRAN	138



DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1.1. Kajian tentang tepung daun kelor dalam pakan ikan yang sudah dilakukan dan kebaruan penelitian	8
Tabel 2.1. Kebutuhan nutrien nila	22
Tabel 3.1. Karakteristik tiga isolat bakteri yang digunakan untuk memfermentasi tepung daun kelor	40
Tabel 3.2. Kandungan nutrien tepung daun kelor tanpa difermentasi dan tepung daun kelor yang difermentasi dengan campuran bakteri T2A (<i>Bacillus sp.</i>), T3P1 (<i>Bacillus sp.</i>) dan JAL11 (<i>Lactococcus raffinolactis</i>) pada setiap waktu pengamatan (n= 3; $x \pm SD$)	45
Tabel 3.3. Kandungan asam amino tepung daun kelor tanpa difermentasi dan tepung daun kelor yang difermentasi dengan campuran bakteri T2A (<i>Bacillus sp.</i>), T3P1 (<i>Bacillus sp.</i>) dan JAL11 (<i>Lactococcus raffinolactis</i>) pada setiap waktu pengamatan (n= 3; $x \pm SD$)	46
Tabel 4.1. Formulasi pakan nila merah menggunakan substitusi tepung ikan dengan tepung daun kelor terfermentasi pada kadar yang berbeda	59
Tabel 4.2. Kandungan nutrien pakan nila merah menggunakan komponen berupa substitusi tepung ikan dengan tepung daun kelor terfermentasi pada kadar yang berbeda (n= 3; $x \pm SD$)	64
Tabel 4.3. Ukuran pakan nila merah dengan komponen berupa substitusi tepung ikan dengan tepung daun kelor terfermentasi pada kadar yang berbeda	65
Tabel 4.4. Sifat pakan nila merah dengan komponen berupa substitusi tepung ikan dengan tepung daun kelor terfermentasi pada kadar yang berbeda	66
Tabel 5.1. Sintasan nila merah yang diberi pakan dengan komponen berupa substitusi tepung ikan dengan tepung daun kelor terfermentasi pada kadar yang berbeda (n= 3; $x \pm SD$)	78
Tabel 5.2. Pertumbuhan mutlak berdasarkan panjang nila merah yang diberi pakan dengan komponen berupa substitusi tepung ikan dengan tepung daun kelor terfermentasi pada kadar yang berbeda (n= 3; $x \pm SD$)	79
Tabel 5.3. Laju pertumbuhan spesifik berdasarkan panjang nila merah yang diberi pakan dengan komponen berupa substitusi tepung ikan dengan tepung daun kelor terfermentasi pada kadar yang berbeda (n= 3; $x \pm SD$)	80
Tabel 5.4. Pertumbuhan mutlak berdasarkan berat nila merah yang diberi pakan dengan komponen berupa substitusi tepung ikan dengan tepung daun kelor terfermentasi pada kadar yang berbeda (n= 3; $x \pm SD$)	81
Tabel 5.5. Laju pertumbuhan spesifik berdasarkan berat nila merah yang diberi pakan dengan komponen berupa substitusi tepung ikan dengan tepung daun kelor terfermentasi pada kadar yang berbeda (n= 3; $x \pm SD$)	82
Tabel 5.6. Rasio konversi pakan nila merah yang diberi pakan dengan komponen berupa substitusi tepung ikan dengan tepung	



Tabel 5.7.	daun kelor terfermentasi pada kadar yang berbeda (n= 3; $\bar{x} \pm SD$)	82
Tabel 5.8.	Efisiensi pakan nila merah yang diberi pakan dengan komponen berupa substitusi tepung ikan dengan tepung daun kelor terfermentasi pada kadar yang berbeda (n= 3; $\bar{x} \pm SD$)	83
Tabel 5.9.	Rasio efisiensi protein yang diberi pakan dengan komponen berupa substitusi tepung ikan dengan tepung daun kelor terfermentasi pada kadar yang berbeda (n= 3; $\bar{x} \pm SD$)	83
Tabel 5.10.	Kecernaan pakan yang diberi pakan dengan komponen berupa substitusi tepung ikan dengan tepung daun kelor terfermentasi pada kadar yang berbeda (n= 3; $\bar{x} \pm SD$)	84
Tabel 6.1.	Kualitas air budidaya nila merah yang diberi pakan substitusi tepung ikan dengan tepung daun kelor terfermentasi pada kadar yang berbeda	84
Tabel 6.2.	Persentase hematokrit nila merah yang diberi pakan dengan komponen berupa substitusi tepung ikan dengan tepung daun kelor terfermentasi pada kadar yang berbeda (n= 3; $\bar{x} \pm SD$)	96
Tabel 6.3.	Persentase leukosit nila merah yang diberi pakan substitusi tepung ikan dengan tepung daun kelor terfermentasi pada kadar yang berbeda (n= 3; $\bar{x} \pm SD$)	97
Tabel 6.4.	Nilai aktivitas fagositosis pada nila merah yang diberi pakan berupa komponen substitusi tepung ikan dengan tepung daun kelor terfermentasi pada kadar yang berbeda (n= 3; $\bar{x} \pm SD$)	97
Tabel 6.5.	Nilai indeks fagositosis pada nila merah yang diberi pakan substitusi tepung ikan dengan tepung daun kelor terfermentasi kadar yang berbeda (n= 3; $\bar{x} \pm SD$)	98
Tabel 6.6.	Nilai aktivitas ledakan respirasi ekstraseluler pada nila merah yang diberi pakan dengan komponen berupa substitusi tepung ikan dengan tepung daun kelor terfermentasi pada kadar yang berbeda (n= 3; $\bar{x} \pm SD$)	98
Tabel 6.7.	Jumlah limfosit nila merah yang diberi pakan substitusi tepung ikan dengan tepung daun kelor terfermentasi pada kadar yang berbeda (n= 3; $\bar{x} \pm SD$)	100
Tabel 6.8.	Jumlah monosit nila merah yang diberi pakan dengan komponen berupa substitusi tepung ikan dengan tepung daun kelor terfermentasi pada kadar yang berbeda (n= 3; $\bar{x} \pm SD$)	100
Tabel 6.9.	Jumlah neutrofil nila merah yang diberi pakan dengan komponen berupa substitusi tepung ikan dengan tepung daun kelor terfermentasi pada kadar yang berbeda (n= 3; $\bar{x} \pm SD$)	101
Tabel 6.10.	Jumlah eosinofil nila merah yang diberi pakan dengan komponen berupa substitusi tepung ikan dengan tepung daun kelor terfermentasi pada kadar yang berbeda (n= 3; $\bar{x} \pm SD$)	101
Tabel 6.11.	Jumlah basofil nila merah yang diberi pakan dengan	



komponen berupa substitusi tepung ikan dengan tepung daun kelor terfermentasi pada kadar yang berbeda (n= 3; $\bar{x} \pm SD$)	102
Tabel 6.12. Total protein plasma nila merah yang diberi pakan dengan komponen berupa substitusi tepung ikan dengan tepung daun kelor terfermentasi pada kadar yang berbeda (n= 3; $\bar{x} \pm SD$)	103



DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. Pohon kelor	11
Gambar 2.2. Daun kelor	11
Gambar 2.3. Nila merah	20
Gambar 2.4. Distribusi energi pada ikan	24
Gambar 2.5. Konsep sistem imun pada ikan	28
Gambar 2.6. Alur pikir penelitian	31
Gambar 3.1. Seri pengenceran bakteri	40
Gambar 3.2. Pola elektroforesis dalam protein tepung daun kelor terfermentasi	47
Gambar 3.3. Kandungan kalsium (a) dan fosfor (b) tepung daun kelor yang tidak difermentasi dan tepung daun kelor terfermentasi dengan campuran bakteri T2A (<i>Bacillus sp.</i>), T3P1 (<i>Bacillus sp.</i>) dan JAL11 (<i>Lactococcus raffinolactis</i>) (n= 3; $x \pm SD$)	48
Gambar 3.4. Kandungan zat antinutrien tepung daun kelor yang tidak difermentasi dan tepung daun kelor terfermentasi dengan campuran bakteri T2A (<i>Bacillus sp.</i>), T3P1 (<i>Bacillus sp.</i>) dan JAL11 (<i>Lactococcus raffinolactis</i>) berdasarkan berat kering (<i>dry basis</i>) (n= 3; $x \pm SD$)	49
Gambar 4.1. Pakan nila merah dengan komponen substitusi tepung ikan dengan tepung daun kelor terfermentasi pada kadar yang berbeda	65
Gambar 5.1. Pertambahan panjang nila merah yang diberi pakan dengan komponen substitusi tepung ikan dengan tepung daun kelor terfermentasi pada dosis yang berbeda (n= 3; $x \pm SD$)	79
Gambar 5.2. Pertambahan berat nila merah yang diberi pakan dengan komponen substitusi tepung ikan dengan tepung daun kelor terfermentasi pada dosis yang berbeda (n= 3; $x \pm SD$)	81
Gambar 6.1. Diferensiasi leukosit nila merah pada pengamatan hari ke-30	102
Gambar 6.2. Diferensiasi leukosit nila merah pada pengamatan hari ke-60	103



DAFTAR SINGKATAN

GPMT	: Gabungan Pengusaha Makanan Ternak
USDA	: <i>United States Departement of Agriculture</i>
HCN	: Hidrogen sianida
SSF	: <i>Solid State Fermentation</i>
ANF	: <i>Anti-Nutritional Factor</i>
CO ₂	: Karbondioksida
H ₂ O	: Hidrogen oksida
ATP	: Adenosin Tri Phosphat
ppm	: Part per mililiter
kkal	: Kilo kalori
BETN	: Bahan Ekstrak Tanpa Nitrogen
PBS	: <i>Phospat Buffer Saline</i>
TCA	: <i>Trichloro Acetic Acid</i>
TSA	: <i>Tryptone Soy Agar</i>
TSB	: <i>Tryptone Soy Broth</i>
TPC	: <i>Total Plate Count</i>
ANOVA	: <i>Analysis of Variance</i>
DMRT	: <i>Duncan Multiple Range Test</i>
BAL	: Bakteri Asam Laktat
FCR	: <i>Feed Conversion Ratio</i>
PER	: <i>Protein Efficiency Ratio</i>
NBT	: <i>Nitro Blue Tetrazolium</i>
SOD	: <i>Superoxyde Dismutase</i>
TPP	: Total Protein Plasma
AF	: Aktivitas Fagositosis
IF	: Indeks Fagositosis
CP	: <i>Crude Protein</i> (protein kasar)