



Intisari

Tepung ikan merupakan sumber protein hewani yang memiliki kedudukan penting sebagai bahan pakan. Kandungan tepung ikan perlu dievaluasi sebelum digunakan agar produk pakan memiliki kandungan nutrisi yang sesuai dengan yang diinginkan. Tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui ciri fisik, kualitas berdasarkan kandungan nutrisi, dan kandungan bahan aditif sekam, urea, dan garam dalam tepung ikan yang dipasarkan di Kabupaten Sleman. Sampel tepung ikan diambil dari 22 penjual yang berada di Kabupaten Sleman. Uji yang dilakukan untuk mengetahui kandungan proksimat tepung ikan meliputi uji kadar protein, air, abu, lemak dan serat kasar kemudian untuk mengetahui kadar bahan aditif dalam tepung ikan, pengujian yang dilakukan adalah uji sekam, urea, garam, dan *bulk density*. Hasil analisis kemudian dibandingkan dengan standar SNI 01-2715-1996/Rev.92 dan FAO GB/T 19164-2003 untuk mengetahui standar tepung ikan yang dipasarkan di Kabupaten Sleman. Hasil pengamatan menunjukkan bahwa tepung ikan yang dipasarkan di Sleman memiliki warna coklat tua dengan tekstur halus dan ukuran partikel antara 355 μm sampai 1 mm. Sampel yang memenuhi standar SNI sebesar 13,64% dan yang memenuhi standar FAO sebesar 4,54%. Terdapat 18,18% sampel yang tercemar sekam, 13,64% sampel yang tercemar urea, dan 27,27% yang kadar garamnya diluar standar SNI dan FAO.

Kata kunci: garam, kandungan nutrisi, sekam, tepung ikan, urea



Abstract

Fish meal was a source of animal protein that has an important position as a feed ingredient. Fish meal content need to be evaluated before use so that the feed product has the nutrient content as desired. The purpose of this research is to know the physical characteristics, general quality based on nutrient content, contaminant content and additives material such as husk, urea, and salt in fish meal marketed in Sleman District. Samples of fish meal were taken from 22 sellers in Sleman District. The test to determine the proximate content of fish meal include the test of protein content, water, ash, fat and crude fiber. The test to determine contaminant content and additives material in fish meal include the test is husk, urea, salt and bulk density test. The results of the analysis then compared with SNI 01-2715-1996 / Rev.92 and FAO GB / T 19164-2003 standards for fish meal. The results showed that fish meal that marketed in Sleman had a tendency of dark brown color with fine texture and particle size between 355 μm - 1 mm. Samples that meet the SNI standard are 13.64% and samples that meet the FAO standard are 4.54%. There were 18.18% of husk-contaminated samples, 13.64% of urea-contaminated samples, and 27.27% of salt content that passed SNI and FAO standards.

Key words: fish meal, husk, nutrient content, salt, urea