ABSTRAK

Haryati, 105941100716, Pemanfaatan Tepung Keong Mas yang Difermentasi Enzim Papain Terhadap Tingkat Kecernaan, Sintasan dan Pertumbuhan Ikan Kakap Putih (*Lates calcarifer*) Dibimbing oleh Andi Khaeriyah dan Asni Anwar

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pemanfaatan tepung keong mas yang difermentasi dengan enzim papain terhadap tingkat kecernaan, sintasan dan pertumbuhan ikan kakap putih (Lates calcarifer). Rancangan percobaan yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan dan 3 ulangan. Ikan uji terdiri atas perlakuan pemberian pakan dengan penambahan tepung keong mas terfermentasi enzim papain dengan pemberian dosis enzim papain setiap perlakuan masing-masing 15 ml, 22,5 ml, 30 ml dan tanpa enzim papain (kontrol) dan dipelihara dalam waskom yang berisi air tawar sebanyak 20 L dengan kepadatan 1 ekor/L. Ikan uji diberi pakan perlakuan tiga kali sehari yaitu pada pukul 07.00, 12.00 dan 17.00 secara adlibilitum dari bobot tubuh ikan selama 40 hari. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pemberian tepung keong mas yang difermentasi enzim papain menghasilkan kecernaan pakan, Laju pertumbuhan harian (LPH) dan tingkat kelangsungan hidup ikan kakap putih yang lebih baik dibandingkan kontrol ($P<0.05$) dengan hasil terbaik diperoleh pada perlakuan D (Tepung keong mas terfermentasi enzim papain 30 ml)

Kata kunci : *Enzim Papain, Lates calcarifer, Tepung Keong Mas.*

UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MAKASSAR UPT PERPUSTAKAAN DAN PENERBITAN