

RINGKASAN

Penelitian ini ditujukan untuk mengevaluasi pengaruh substitusi tepung ikan konvensional dengan tepung ikan rucah bergaram terhadap pertumbuhan, komposisi proksimat, profil asam amino dan karakteristik karkas dan sensoris daging baung. Empat diet diformulasi mengandung 34% protein and 3.25 kcal DE/g energi. Diet kontrol adalah diet yang mengandung tepung ikan komersial tanpa ikan rucah bergaram (TIK), tiga diet lainnya adalah diet yang mengandung ikan rucah bergaram dimana tepung ikan dikurangi dan secara proporsional diganti dengan ikan rucah bergaram 50% (IRG-50), 75% (IRG-75) dan 100% (IRG-100). Satu diet lainnya adalah diet komersial (DK) yang tidak diketahui bahan pakannya. Benih baung berukuran ± 50 g per ikan yang diperoleh dari salah satu pembenihan ikan lokal distok dalam keramba jaring apung 2 x 2 x 1.5 m dengan padat tebar 50 ikan fish per keramba dan diberi makan diet percobaan sampai kenyang, 2 kali sehari selama 3 bulan. Diet ikan rucah bergaram dicirikan oleh kadar garam, abu dan fiber yang lebih tinggi, akan tetapi tidak berbeda profil asam amino dan stabilitas pelet dalam air dibandingkan dengan diet kontrol. Substitusi tepung ikan konvensional secara keseluruhan (100%) dengan ikan rucah bergaram dalam diet ikan tidak mempengaruhi tingkat kelangsungan hidup, penambahan berat, tingkat pertumbuhan spesifik, efisiensi pakan, efisiensi protein dibandingkan diet kontrol, kecuali retensi protein yang menurun bila inklusi lebih dari 75%. Inklusi ikan rucah bergaram menggantikan tepung ikan sampai 75% tidak mempengaruhi komposisi proksimat tubuh ikan, akan tetapi inklusi lebih tinggi menurunkan kadar protein dan meningkatkan kandungan lemak tubuh ikan. Tidak terdapat perbedaan profil asam amino esensial, *edible flesh*, *dress-out percentage*, nilai rupa, tekstur, bau, rasa dan nilai keseluruhan (Overall) daging ikan antara yang diberi makan diet ikan rucah bergaram dan kontrol. Dibandingkan diet komersial, diet ikan rucah bergaram menghasilkan penambahan berat, tingkat pertumbuhan spesifik, rasio efisiensi protein dan kandungan lemak yang lebih rendah; akan tetapi retensi protein, kandungan protein, rupa, tekstur, bau, rasa dan mutu overall yang lebih tinggi. Tidak terdapat perbedaan profil asam amino, *edible flesh* dan *dress-out percentage* antara ikan yang diberi makan ikan rucah bergaram dan diet komersial. Ikan rucah bergaram dapat diinklusi dalam diet baung menggantikan tepung ikan konvensional sampai 75% tanpa mempengaruhi pertumbuhan, efisiensi pakan, utilisasi nutrien, komposisi tubuh, mutu sensoris dan profil asam amino.

Kata kunci: Baung, tepung ikan, ikan rucah bergaram, pertumbuhan, komposisi proksimat, asam amino, mutu sensoris

