

97% Unique

Total 33357 chars, 4687 words, 254 unique sentence(s).

Custom Writing Services - *Paper writing service you can trust. Your assignment is our priority! Papers ready in 3 hours! Proficient writing: top academic writers at your service 24/7! Receive a premium level paper!*

STORE YOUR DOCUMENTS IN THE CLOUD - *1GB of private storage for free on our new file hosting!*

Results	Query	Domains (original links)
Unique	JURNAL SAINS dan INOVASI PERIKANAN Journal of Fishery Science and Innovation Vol	-
Unique	Halu Oleo, Kendari, Indonesia 2) Dinas Ketahanan Pangan Kabupaten Konawe, Konawe, Indonesia 3) Fak	-
Unique	Fish feeding test is done 2 times a day at 06.00-07.00, and 17.00- 18.00	-
Unique	Apple snail are given 15% of the fish body weight of Snakehead	-
Unique	Keywords : Amino acids, snakehead, apple snail	-
Unique	Daging uji, daging keong mas diberikan 15% dari bobot tubuh ikan	-
Unique	Variabel yang diamati yaitu pertumbuhan mutlak, retensi protein, komposisi asam amino ikan gabus	-
Unique	Lisin merupakan asam amino tertinggi	-
Unique	Kata Kunci : Asam amino, pakan, ikan gabus, keong mas	-
Unique	JURNAL SAINS dan INOVASI PERIKANAN Journal of Fishery Science and Innovation e-ISSN: 2502-3276 Vol	-
Unique	2, No.1, 20-29, Januari 2018 http://ojs	-
Unique	id/index.php/JSIPi Jumriati et al	-
Unique	JURNAL SAINS dan INOVASI PERIKANAN Journal of Fishery Science and Innovation Vol	-
Unique	Dalam usaha budidaya, pakan sangat berpengaruh terhadap pertumbuhan ikan	-

Unique	Sumber potein pakan ikan salah satunya bersumber dari keong mas (Pomacea sp)	-
Unique	Dari hasil uji proksimat diketahui keong mas mengandung protein yang relatif tinggi yaitu 16-50%	-
Unique	Daging keong mas akan memberikan pengaruh terhadap retensi protein dan komposisi asam amino	-
Unique	Ikan uji adalah ikan gabus yang diperoleh dari Balai Benih Ikan, Kecamatan Ranomeeto, Kab	-
Unique	Panjang total 7-10 cm dan berat awal rata-rata 5 g sebanyak 60 ekor	-
Unique	Pakan uji dibuat dengan bahan dasar keong mas	-
Unique	Daging keong mas yang diberikan pada ikan gabus yakni keong mas segar atau kering	-
Unique	Wadah pemeliharaan diisi dengan air, dengan volume air dalam masing-masing wadah pemeliharaan	-
Unique	Selama proses adaptasi, ikan diberi pakan komersil	-
Unique	JURNAL SAINS dan INOVASI PERIKANAN Journal of Fishery Science and Innovation Vol	-
Unique	Daging keong mas segar atau kering diberikan 15% dari bobot tubuh ikan gabus	-
Unique	Penyiponan dilakukan setiap hari agar sisa pakan dapat dikeluarkan	-
22 results	Pengambilan sampel oksigen terlarut, dan amoniak dilakukan pada akhir penelitian	repository.ipb.ac.id ejournal3.undip.ac.id text-id.123dok.com es.scribd.com id.123dok.com scribd.com academia.edu pt.scribd.com ejournal3.undip.ac.id fr.scribd.com
Unique	Rata-rata pertumbuhan mutlak ikan gabus yang dipelihara selama 60 hari	-
Unique	Perlakuan A (pemberian daging keong mas segar)	-
Unique	Retensi protein ikan gabus disajikan pada Gambar	-
Unique	Rata-rata retensi protein ikan gabus yang dipelihara selama 60 hari	-
Unique	Perlakuan A (daging keong mas segar)	-
Unique	Perlakuan B (daging keong mas kering)	-
Unique	JURNAL SAINS dan INOVASI PERIKANAN Journal of Fishery Science and Innovation Vol	-
Unique	1, 20-29, Januari 2018 23 Gambar	-
Unique	Perlakuan B (daging keong mas kering)	-
Unique	Pemberian daging keong mas pada ikan gabus memberikan pengaruh peningkatan lisin	-

Unique	Komposisi leusin pada ikan gabus awal (1,30%)	-
Unique	Pemberian daging keong mas pada ikan gabus memberikan pengaruh perubahan leusin	-
Unique	Komposisi leusin pada ikan gabus dan daging keong mas disajikan pada Gambar	-
Unique	Perlakuan B (daging keong mas kering)	-
Unique	Komposisi arginin pada ikan gabus awal (0,87%)	-
Unique	Pemberian daging keong mas pada ikan gabus memberikan pengaruh perubahan arginin	-
Unique	Komposisi arginin pada ikan gabus dan daging keong mas disajikan pada Gambar	-
Unique	Perlakuan B (daging keong mas kering)	-
Unique	Komposisi threonin pada ikan gabus awal (0,73%)	-
Unique	Pemberian daging keong mas pada ikan gabus memberikan pengaruh perubahan threonin	-
Unique	Komposisi threonin pada ikan gabus dan daging keong mas disajikan pada Gambar	-
Unique	Komposisi threonin dan persentase perubahan threonin dengan pemberian daging keong mas	-
Unique	Perlakuan A (Pemberian daging keong mas segar)	-
Unique	Perlakuan B (Pemberian daging keong mas kering)	-
Unique	Komposisi fenilalanin pada ikan gabus awal (0,71%)	-
Unique	JURNAL SAINS dan INOVASI PERIKANAN Journal of Fishery Science and Innovation Vol	-
Unique	Pemberian daging keong mas pada ikan gabus memberikan pengaruh perubahan fenilalanin	-
Unique	Komposisi fenilalanin pada ikan gabus dan daging keong mas disajikan pada Gambar	-
Unique	Perlakuan B (daging keong mas kering)	-
1 results	Perlakuan B (daging keong mas kering)	jlsuboptimal.unsri.ac.id
Unique	Komposisi isoleusin pada ikan gabus awal (0,68%)	-
Unique	Pemberian daging keong mas pada ikan gabus memberikan pengaruh perubahan isoleusin	-
Unique	Komposisi valin pada ikan gabus awal (0,67%)	-
Unique	Komposisi valin pada ikan gabus dan daging keong mas disajikan pada Gambar 11	-

1 results	Perlakuan B (daging keong mas kering)	jlsuboptimal.unsri.ac.id
Unique	Pemberian daging keong mas pada ikan gabus memberikan pengaruh perubahan valin	-
Unique	Komposisi histidin pada ikan gabus awal (0,52%)	-
Unique	JURNAL SAINS dan INOVASI PERIKANAN Journal of Fishery Science and Innovation Vol	-
Unique	1, 20-29, Januari 2018 25 Gambar 12	-
Unique	Perlakuan B (daging keong mas kering)	-
Unique	Pemberian daging keong mas pada ikan gabus memberikan pengaruh perubahan histidin	-
Unique	Komposisi asam glutamat pada ikan gabus dan daging keong mas disajikan pada Gambar 13	-
Unique	Perlakuan B (daging keong mas kering)	-
Unique	Pemberian daging keong mas pada ikan gabus memberikan pengaruh perubahan asam glutamat	-
Unique	Komposisi asam aspartat pada ikan gabus awal (1,38%)	-
Unique	Komposisi asam aspartat pada ikan gabus dan daging keong mas disajikan pada Gambar 14	-
Unique	Perlakuan B (daging keong mas kering)	-
Unique	Pemberian daging keong mas pada ikan gabus memberikan pengaruh perubahan leusin	-
Unique	Komposisi alanin pada ikan gabus awal (0,89%)	-
Unique	Komposisi alanin pada ikan gabus dan daging keong mas disajikan pada Gambar 15	-
Unique	Komposisi dan persentase perubahan alanin dengan pemberian daging keong mas: Jumriati et al	-
Unique	JURNAL SAINS dan INOVASI PERIKANAN Journal of Fishery Science and Innovation Vol	-
Unique	1, 20-29, Januari 2018 26 Perlakuan A (daging keong mas segar)	-
Unique	Komposisi glisin pada ikan gabus awal (0,68%)	-
Unique	Perlakuan B (daging keong mas kering)	-
Unique	Pemberian daging keong mas pada ikan gabus memberikan pengaruh perubahan glisin	-
Unique	Komposisi serin pada ikan gabus awal (0,55%)	-
Unique	Komposisi dan persentase perubahan serin dengan pemberian daging keong mas	-

1 results	Perlakuan A (Pemberian daging keong mas segar)	scribd.com
Unique	Perlakuan B (Pemberian daging keong mas kering)	-
Unique	Pemberian daging keong mas pada ikan gabus memberikan pengaruh perubahan serin	-
1 results	Perlakuan B (daging keong mas kering)	jlsuboptimal.unsri.ac.id
Unique	Komposisi prolin pada ikan gabus awal (0,54%)	-
Unique	Pemberian daging keong mas pada ikan gabus memberikan pengaruh perubahan prolin	-
Unique	Hasil penelitian menunjukan, total asam amino ikan A (15,66%) dan ikan B (16,02%)	-
Unique	Asam amino esensial ikan A (8,05%) dan ikan B (8,42%)	-
Unique	Asam amino non esensial ikan A (7,61%) dan ikan B Jumriati et al	-
Unique	JURNAL SAINS dan INOVASI PERIKANAN Journal of Fishery Science and Innovation Vol	-
Unique	1, 20-29, Januari 2018 27 (7,59%)	-
Unique	Hal ini menunjukan daging keong mas dalam bentuk segar dapat dimanfaatkan dalam pakan buatan	-
Unique	Tingginya pertumbuhan mutlak ikan gabus, disebabkan pakan yang dikonsumsi dapat dimanfaatkan dengan baik	-
Unique	Mutu protein ditentukan oleh jenis dan proporsi asam amino yang dikandungnya	-
Unique	Semua protein hewani, kecuali gelatin merupakan protein yang bermutu tinggi (Almatsier, 2001)	-
Unique	(1981) menyatakan beberapa macam asam amino Jumriati et al	-
Unique	JURNAL SAINS dan INOVASI PERIKANAN Journal of Fishery Science and Innovation Vol	-
3 results	Misalnya: sistin dapat menghemat penggunaan metionin dan tirosin dapat menghemat penggunaan fenilalanin	mediapenyuluhanperikananpati.blogspot.com mediapenyuluhanperikananpati.blogspot.com fr.scribd.com
Unique	Tinggi komposisi asam amino pada pakan keong mas kering didukung oleh tingginya kadar protein	-
Unique	Hal ini didukung oleh Tapobun et	-
Unique	Histidin berfungsi dalam pertumbuhan dan perbaikan jaringan tubuh serta memproduksi sel darah merah	-
Unique	Kualitas air mempunyai peranan penting sebagai pendukung kelangsungan hidup bagi organisme budidaya	-
Unique	Hasil pengukuran pH yang didapatkan pada saat penelitian yakni	-

Unique	Pengukuran kadar amoniak selama penelitian adalah 0,030 mg/L	-
Unique	Jakarta: Gramedia Pustaka Utama	-
Unique	Enviro 5 (1):64-66 Harris RS, Karmas	-
Unique	Evaluasi Gizi pada Pengolahan Bhan Pangan Edisi ke-2	-
Unique	JURNAL SAINS dan INOVASI PERIKANAN Journal of Fishery Science and Innovation Vol	-
Unique	1, 20-29, Januari 2018 29 Harver JE	-
Unique	1988, Fish Nutrition 2 nd Academic Press inc.713 pp Linder MC	-
Unique	Biokomia Nutrisi dan Metabolisme	-
Unique	Jakarta: Universitas Indonesia Press	-
Unique	Harper's Review of Biochemistry, 18 th Ed	-
Unique	California: Medical Publication	-
Unique	Granner DK, Mayes PA, Rodwell VW	-
Unique	J Sci Food Agric 94(2004): 84-89	-
Unique	Jurnal Akuakultur Indonesia 12(2):109- 113	-
Unique	Surabaya: Agricultural Tehnical Boston	-
5 results	Tapotubun AM, Nanlohy E, Louhenapessy	ejournal.helvetia.ac.id repository.ipb.ac.id repository.usu.ac.id scribd.com scribd.com
Unique	Efek waktu pemanasan terhadap mutu presto beberapa jenis ikan	-
Unique	Intensif Shrimp Production Technology	-
Unique	Honolulu, Hawai USA: The Oceanic Institute	-
Unique	Concentrations in Snakehead (Channa striata) Given Meat Apple Snail (Pomacea sp) Fresh Jumriati 1)2))	-
Unique	ABSTRACT This study aims to determine the concentration of protein and amino acids in Snakehead	-
Unique	Used Snakehead with a total length of 7-10 cm and average initial weight of	-
Unique	height 50 cm, filled with water as much as 100 liters, then fish stocked density	-
Unique	Variables of this study, absolute growth, protein retention, changes in amino acid composition of	-

Unique	by giving fresh apple snail (2.79 ± 1.21 g) and was given dried apple snail	-
Unique	Protein retention in snakehead with fresh apple snail ($1.31 \pm 1.42\%$), and with dried	-
Unique	amino acids namely, lysine, leucine, arginine, threonin, phenylalanine, isoleucine, valine and histidine, and 7 non	-
Unique	Research can be concluded that giving fresh apple snail meat effect on growth and	-
Unique	ABSTRAK Penelitian ini bertujuan mengetahui konsentrasi protein dan asam amino pada ikan gabus yang	-
Unique	Ikan gabus berukuran panjang total 7-10 cm dan berat awal rata-rata 5 g sebanyak	-
Unique	Ikan dipelihara dalam bak beton berbentuk bundar, diameter 80 cm dan tinggi 50 cm,	-
Unique	Ikan ditebar kepadatan 10 ekor/bak, pakan ikan uji diberikan 2 kali sehari pukul 06.00-07.00	-
Unique	Hasil penelitian menunjukan bahwa setelah pemeliharaan 60 hari, pertumbuhan mutlak pada pemberian daging keong	-
Unique	Retensi protein ikan yang diberi daging keong mas segar ($1.31 \pm 1.42\%$), dan diberi daging keong	-
Unique	lisin, leusin, arginin, threonin, fenilalanin, isoleusin, valin dan histidin, serta 7 asam amino non esensial	-
Unique	Disimpulkan bahwa pemberian daging keong mas segar cenderung lebih tinggi pada pertumbuhan dan retensi	-
Unique	1, 20-29, Januari 2018 21 PENDAHULUAN Ikan gabus (<i>Channa striata</i>) merupakan salah satu jenis	-
Unique	Produksi ikan gabus masih mengandalkan tangkapan dari alam, dengan semakin intensifnya penangkapan ikan gabus	-
Unique	Berdasarkan data statistik tahun 2008 ikan gabus yang tertangkap di perairan umum sebesar 25.842	-
Unique	Maka dikuatirkan ketersediaan ikan gabus di alam akan semakin berkurang, untuk mengatasi hal tersebut	-
Unique	Protein merupakan nutrien yang sangat dibutuhkan dalam pertumbuhan ikan, karena protein sebagai komponen terbesar	-
Unique	Protein dengan kualitas dan jumlah tertentu mempengaruhi pertumbuhan sehingga pemberian protein yang cukup dalam	-
Unique	Mayangan (Subang) tahun 1995, hasil uji coba menunjukkan bahwa pemberian pakan berupa keong mas dapat	-
Unique	Penggunaan daging keong mas sebagai pakan pada ikan gabus, potensial diterapkan karena ikan gabus	-
Unique	Sebagai ikan karnivora kemungkinan lebih menyukai pakan dalam bentuk segar, namun pakan dalam bentuk	-
Unique	Berdasarkan hal tersebut, maka perlu dilakukan penelitian tentang “ Konsentrasi Protein dan Asam Amino	-

Unique	Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbedaan retensi protein dan komposisi asam amino pada ikan	-
Unique	METODE PENELITIAN Komposisi asam amino dengan hidrolisis asam pada pengujian asam amino menggunakan alat	-
Unique	Hasil analisis proksimat pakan keong mas segar dan kering disajikan pada Tabel 1: Tabel	-
Unique	kering 26,81 18,05 1,56 2,91 11,5 6 Wadah yang digunakan dalam penelitian ini adalah bak	-
Unique	Sebagai ilustrasi percobaan di lapangan dapat dilihat pada Gambar 1 berikut ini : Gambar	-
Unique	Desain bak pemeliharaan Sebanyak 10 ekor ikan gabus ditebar dalam setiap bak pemeliharaan dan	-
Unique	Ikan gabus ditimbang terlebih dahulu sebelum dilakukan penelitian untuk mengetahui bobot biomassa awal ikan	-
Unique	1, 20-29, Januari 2018 22 Pemberian pakan ikan uji dilakukan sebanyak 2 kali sehari,	-
Unique	Pengamatan kualitas air meliputi pengukuran suhu air dengan thermometer, pH dilakukan pada awal dan	-
Unique	Analisis Data Analisis data dilakukan secara deskriptif yaitu penggambaran perubahan nilai pertumbuhan mutlak, retensi	-
Unique	individu pada waktu t (g) W_0 = Biomassa individu pada awal penelitian (g) Retensi Protein	-
Unique	amino akhir AA_0 = Asam amino awal HASIL DAN PEMBAHASAN Rata-rata pertumbuhan mutlak setiap perlakuan	-
Unique	hari, menunjukkan rata-rata pertumbuhan mutlak ikan gabus dengan pemberian daging keong mas segar ($2,79 \pm 1,21$ g)	-
Unique	mas segar ($1,31 \pm 1,42\%$), dan rata-rata retensi protein ikan gabus yang diberi daging keong mas kering	-
Unique	(1,92%), setelah pemberian daging keong mas dengan komposisi lisin keong mas segar (0,90%) dan keong	-
Unique	Komposisi lisin pada ikan gabus sebelum pemberian daging keong mas dan setelah pemberian daging	-
Unique	Komposisi dan persentase perubahan lisin dengan pemberian daging keong mas: Perlakuan A (daging keong	-
Unique	Persentase perubahan lisin dengan pemberian daging keong mas segar sebesar 6,60% sedangkan yang diberi	-
Unique	Setelah pemberian daging keong mas dengan komposisi leusin keong mas segar (0,92%) dan keong	-
Unique	Persentase perubahan leusin dengan pemberian daging keong mas segar sebesar 6,29% sedangkan yang diberi	-
Unique	Komposisi leusin dan persentase perubahan leusin dengan pemberian daging keong mas: Perlakuan A (daging	-
Unique	Setelah pemberian daging keong mas dengan komposisi arginin keong mas segar (1,02%) dan keong	-
Unique	Persentase perubahan arginin dengan pemberian daging keong mas segar sebesar 15,94% sedangkan yang diberi	-

Unique	Komposisi dan persentase perubahan arginin dengan pemberian daging keong mas: Perlakuan A (daging keong	-
Unique	Setelah pemberian daging keong mas dengan komposisi threonin keong mas segar (0,51%) dan keong	-
Unique	Persentase perubahan threonin dengan pemberian daging keong mas segar sebesar 0,09% sedangkan yang diberi	-
Unique	Setelah pemberian daging keong mas dengan komposisi fenilalanin keong mas segar (0,42%) dan Jumriati	-
Unique	1, 20-29, Januari 2018 24 keong mas kering (0,58%), rata-rata komposisi fenilalanin ikan	-
Unique	Persentase perubahan fenilalanin dengan pemberian daging keong mas segar sebesar 12,67% sedangkan yang diberi	-
Unique	Komposisi fenilalanin dan persentase perubahan fenilalanin dengan pemberian daging keong mas: Perlakuan A (daging	-
Unique	Komposisi isoleusin pada ikan gabus sebelum pemberian daging keong mas dan setelah pemberian daging	-
Unique	Komposisi dan persentase perubahan isoleusin dengan pemberian daging keong mas: Perlakuan A (daging keong	-
Unique	Setelah pemberian daging keong mas dengan komposisi isoleusin keong mas segar (0,45%) dan keong	-
Unique	Persentase perubahan isoleusin dengan pemberian daging keong mas segar sebesar 8,28% sedangkan yang diberi	-
Unique	Setelah pemberian daging keong mas dengan komposisi valin keong mas segar (0,48%) dan keong	-
Unique	Komposisi dan persentase perubahan valin dengan pemberian daging keong mas: Perlakuan A (daging keong	-
Unique	Persentase perubahan valin dengan pemberian daging keong mas segar sebesar 8,14% sedangkan yang diberi	-
Unique	Setelah pemberian daging keong mas dengan komposisi histidin keong mas segar (0,22%) dan keong	-
Unique	Komposisi histidin pada ikan gabus sebelum pemberian daging keong mas dan setelah pemberian daging	-
Unique	Komposisi dan persentase perubahan histidin dengan pemberian daging keong mas: Perlakuan A (daging keong	-
Unique	Persentase perubahan histidin dengan pemberian daging keong mas segar sebesar 21.19% sedangkan yang diberi	-
Unique	Asam Amino Non Esensial Hasil penelitian menunjukan bahwa rata-rata komposisi asam glutamat pada ikan	-
Unique	Setelah pemberian daging keong mas dengan komposisi asam glutamat keong mas segar (2,15%) dan	-
Unique	Komposisi dan persentase perubahan asam glutamat dengan pemberian daging keong mas: Perlakuan A (daging	-
Unique	Persentase perubahan asam glutamat dengan pemberian daging keong mas segar sebesar 6,39% sedangkan yang	-
Unique	Setelah pemberian daging keong mas dengan komposisi asam aspartat keong mas segar (1,06%) dan	-

Unique	Komposisi dan persentase perubahan asam aspartat dengan pemberian daging keong mas: Perlakuan A (daging	-
Unique	Persentase perubahan asam aspartat dengan pemberian daging keong mas segar sebesar 7,54% sedangkan yang	-
Unique	Setelah pemberian daging keong mas dengan komposisi alanin keong mas segar (0,74%) dan keong	-
Unique	Perlakuan B (daging keong mas kering) Pemberian daging keong mas pada ikan gabus memberikan	-
Unique	Persentase perubahan alanin dengan pemberian daging keong mas segar sebesar 5,31% sedangkan yang diberi	-
Unique	Setelah pemberian daging keong mas dengan komposisi glisin keong mas segar (1,05%) dan keong	-
Unique	Komposisi glisin pada ikan gabus sebelum pemberian daging keong mas dan setelah pemberian daging	-
Unique	Komposisi dan persentase perubahan glisin dengan pemberian daging keong mas: Perlakuan A (daging keong	-
Unique	Persentase perubahan glisin dengan pemberian daging keong mas segar sebesar 13,70% sedangkan yang diberi	-
Unique	Setelah pemberian daging keong mas dengan komposisi serin keong mas segar (0,42%) dan keong	-
Unique	Komposisi serin pada ikan gabus sebelum pemberian daging keong mas dan setelah pemberian daging	-
Unique	Persentase perubahan serin dengan pemberian daging keong mas segar sebesar 7,98% sedangkan yang diberi	-
Unique	Komposisi dan persentase perubahan prolin dengan pemberian daging keong mas: Perlakuan A (daging keong	-
Unique	Setelah pemberian daging keong mas dengan komposisi prolin keong mas segar (0,70%) dan keong	-
Unique	Persentase peningkatan prolin dengan pemberian daging keong mas segar sebesar 5,75% sedangkan yang diberi	-
Unique	Komposisi dan persentase perubahan prolin pada ikan gabus dan daging keong mas disajikan pada	-
Unique	Perbandingan total asam amino esensial dan non esensial ikan A (1,06%) dan ikan	-
Unique	perlakuan pemberian daging keong mas segar dan kering menunjukkan perbedaan terhadap pertumbuhan mutlak, retensi protein,	-
Unique	Pemberian daging keong mas dalam bentuk segar memberikan rata-rata pertumbuhan mutlak tertinggi yaitu 2.79	-
Unique	Sudarman (1988), menyatakan kecepatan pertumbuhan tergantung pada jumlah pakan yang dikonsumsi dan kemampuan organisme	-
Unique	Wyban dan sweenly (1991) menambahkan bahwa pemberian pakan yang tepat baik kualitas maupun kuantitasnya	-
Unique	Hal ini sesuai dengan penelitian yang dilakukan oleh Firdaus dan Muchlisin (2005), dimana ikan	-
Unique	pula tingginya retensi protein 1.31% yang menggambarkan besaran tambahan protein tubuh yang merupakan alokasi protein	-

Unique	Menurut Soedibya (2013) menyatakan bahwa retensi protein mengekspresikan besarnya tambahan protein tubuh dari protein	-
Unique	Mugaramah (2016), menyatakan bahwa retensi protein menggambarkan pakan yang telah dicerna oleh tubuh ikan	-
26 results	Protein bermutu tinggi adalah protein yang mengandung semua jenis asam amino esensial dalam proporsi	academia.edu docplayer.info repository.ipb.ac.id text-id.123dok.com academia.edu nopriysh.blogspot.com nhanaunyuunyu.wordpress.com id.scribd.com venyulyap.blogspot.com dedef-noprika.blogspot.com
Unique	didapatkan 15 asam amino yang terdiri atas 8 asam amino esensial dan 7 asam amino	-
Unique	Asam amino esensial yang terdapat pada ikan gabus yang diberi pakan keong mas segar	-
Unique	Asam amino non esensial ikan gabus yang diberi pakan keong mas segar dan kering	-
Unique	Secara umum, komposisi asam amino yang terdapat pada ikan gabus yang diberi pakan keong	-
Unique	Kandungan asam amino esensial yang tertinggi pada ikan gabus yang diberi pakan keong mas	-
Unique	Lisin berfungsi sebagai bahan dasar antibodi darah, memperkuat sistem sirkulasi, mempertahankan pertumbuhan sel-sel normal,	-
Unique	Kekurangan lisin dapat menyebabkan mudah lelah, sulit konsentrasi, rambut rontok, anemia, pertumbuhan terhambat, dan	-
Unique	Menurut Rosa dan Nunes (2004), arginin, lisin, dan leusin adalah asam amino esensial yang	-
Unique	telah memenuhi kebutuhan asam amino esensial ikan gabus dan terus mengalami peningkatan setelah pemberian pakan	-
Unique	ikan gabus walaupun komposisi leusin, threonin, isoleusin dan valin yang diberi pakan keong mas segar	-
Unique	namun setelah pemberian pakan keong mas segar dan kering, fenilalanin pada ikan gabus mengalami peningkatan	-
Unique	Tingginya fenilalanin pada ikan gabus dengan pemberian pakan keong mas segar maupun kering, diduga	-
Unique	1, 20-29, Januari 2018 28 dapat menghemat penggunaan beberapa asam amino lain, akan tetapi	-
Unique	yang diberi pakan keong mas kering cenderung lebih tinggi dibandingkan yang terdapat pada ikan gabus	-
Unique	keong mas kering yang diberikan pada ikan gabus mengandung asam amino yang lebih tinggi bila	-
Unique	Kadar protein pada keong mas kering sebesar 26,81%, sedangkan kadar protein pada keong mas	-
Unique	Kandungan protein keong mas kering lebih tinggi disebabkan kadar air pada keong mas kering	-
Unique	Semakin rendah kadar air, maka konsentrasi protein di dalam bahan semakin pekat, sehingga presentasinya	-

Unique	(2008), yang menyatakan bahwa keluarnya air dari bahan pangan menyebabkan protein lebih terkonsentrasi dibandingkan	-
Unique	Asam amino pembatas adalah asam amino yang berada pada jumlah sedikit, sehingga disebut sebagai	-
Unique	Asam amino pembatas pada ikan gabus baik yang diberi pakan keong mas segar maupun	-
Unique	Kandungan histidin pada ikan gabus yang diberi pakan keong mas segar adalah 6.245,1 ppm.	-
Unique	Asam amino non esensial pembatas pada ikan gabus yang diberi pakan keong mas segar	-
Unique	Asam amino non esensial yang tertinggi pada ikan gabus yang diberi pakan keong mas	-
Unique	Asam glutamat bermanfaat untuk mengendalikan keinginan konsumsi alkohol berlebih, mempercepat penyembuhan luka pada usus.	-
Unique	kadar asam glutamat pada ikan gabus yang diberi pakan keong mas segar dan kering disebabkan oleh	-
Unique	Asam amino esensial pada ikan gabus sebelum pemberian pakan keong mas yang telah memenuhi	-
Unique	Setelah pemberian pakan keong mas segar maupun kering fenilalanin juga memenuhi kebutuhan asam amino	-
Unique	memenuhi kebutuhan asam amino pada ikan gabus baik yang diberi pakan keong mas segar maupun	-
Unique	Suhu wadah pemeliharaan selama penelitian yaitu 26 °C dan oksigen terlarut selama penelitian berkisar	-
Unique	KESIMPULAN Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa budidaya ikan gabus dengan pemberian pakan keong	-
Unique	Total asam amino dan asam amino esensial pada ikan gabus lebih baik dengan pemberian	-
Unique	The possibility of golden snail (Pomacea analiculata) as an alternative feed for cultured grouper	-
Unique	Pemberian Kadar Protein Pakan Berbeda Terhadap Pertumbuhan Udang Vaname dengan Teknologi Bioflok pada Kegiatan	-
Unique	Nutritional quality of red shrimp (Aristeus antennatus), pink shrimp (Parapenaeus longirostris), and Norway lobster	-
Unique	Retensi Protein pada Ikan Nila GIFT (Oreochromis niloticus) yang Diberi Pakan Azola Pinnata dengan	-

ABSTRACT (Jurnal SAINS dan INOVASI PERIKANAN / Journal of Fishery Science and Innovation Vol. 2, No. 1, 20-29, Januari 2018 20 Konsentrasi Protein dan Asam Amino pada Ikan Gabus (Channa striata) yang Diberi Daging Keong Mas (Pomacea sp.) Segar atau Kering Protein dan Amino Acid Concentrations in Snakehead (Channa striata) Given Meat Apple Snail (Pomacea sp.) Fresh Juvenile Invertebrate*), Muhammad Idris 3*, Yusnaini 3) 1) Program Studi Ilmu Perikanan Program Pascasarjana Unsw, Halu Oleo, Kendari, Indonesia 2) Dinas Ketahanan Pangan Kabupaten Konawe, Konawe, Indonesia 3) Fak. Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Halu Oleo, Kendari, Indonesia Corresponding authors *): jumriati08@gmail.com

ABSTRACT This study aims to determine the concentration of protein and amino acids in Snakehead that are given apple snail fresh or dried. Used Snakehead with a total length of 7-10 cm and average initial weight of 5 g of 60 heads. Fish kept in a circular concrete tub with a diameter of 80 cm and height 50 cm, filled with water as much as 100 liters, then fish stocked density 10 tail/unit. Fish feeding test is done 2 times a day at 06.00-07.00, and 17.00- 18.00. Apple snail are given 15% of the fish body weight of Snakehead. Variables of this study, absolute growth, protein retention, changes in amino acid composition of Snakehead. The results showed that after maintenance of 60 days of absolute growth of Snakehead by giving fresh apple snail (2.79 ± 1.21 g) and was given dried apple snail (1.87 ± 0.92 g). Protein retention in snakehead with fresh apple snail (1.31 ± 1.42%), and with dried meat (0.37 ± 0.82%). A total of 15 amino acids obtained in Snakehead are divided into 8 essential amino acids namely, lysine, leucine, arginine, threonine, phenylalanine, isoleucine, valine and histidine, and 7 non-essential is glutamic acid, aspartic acid, alanine, glycine, tyrosine, serine, and proline. Research can be concluded that giving fresh apple snail had more effect on growth and high protein retention in snakehead. Keywords : Amino acids, snakehead, apple snail. ABSTRAK Penelitian ini bertujuan mengetahui konsentrasi protein dan asam amino pada ikan gabus yang diberi pakan berupa daging keong mas segar atau kering. Ikan gabus berukuran panjang total 7-10 cm dan berat awal rata-rata 5 g sebanyak 60 ekor. Ikan dipelihara dalam bak beton berbentuk bundar, diameter 80 cm dan tinggi 50 cm, diisi air 100 l. Ikan ditebar kepadatan 10 ekor/bak, pakan ikan uji diberikan 2 kali sehari pukul 06.00-07.00 dan 17.00-18.00. Daging uji, daging keong mas diberikan 15% dari bobot tubuh ikan. Variabel yang diamati yaitu pertumbuhan mutlak, retensi protein, komposisi asam amino ikan gabus. Hasil penelitian menunjukkan bahwa setelah pemeliharaan 60 hari, pertumbuhan mutlak pada pemberian daging keong mas segar (2,79±1,21 g) dan daging keong mas kering (1,87±0,92 g). Retensi protein ikan yang diberi daging keong mas segar (1,31±1,42%), dan diberi daging keong mas kering (0,37±0,82%). Sebanyak 15 asam amino yang didapatkan pada ikan gabus, 8 asam amino esensial yaitu lisin, leusin, arginin, threonin, fenilalanin, isoleusin, valin dan histidin, serta 7 asam amino non esensial yaitu asam glutamat, asam aspartat, alanin, glisin, tirosin, serin, dan prolin. Lysin merupakan asam amino tertinggi. Disimpulkan bahwa pemberian daging keong mas segar cenderung lebih tinggi pada pertumbuhan dan retensi protein yang tinggi pada ikan gabus dari pada keong dalam bentuk kering. Kata Kunci : Asam amino, pakan, ikan gabus, keong mas. DOI: <http://dx.doi.org/10.33772/jsp.v2n1>. JURNAL SAINS dan INOVASI PERIKANAN / Journal of Fishery Science and Innovation e-ISSN: 2502-3276 Vol. 2, No. 1, 20-29, Januari 2018 <http://ojs.uow.ac.id/index.php/JSP/Jumriati> atau di JURNAL SAINS dan INOVASI PERIKANAN / Journal of Fishery Science and Innovation Vol. 2, No. 1, 20-29, Januari 2018 21 PENDAHULUAN Ikan gabus (Channa striata) merupakan salah satu jenis ikan air tawar yang memiliki nilai ekonomis yang cukup tinggi. Produksi ikan gabus masih mengandalkan tangkapan dari alam, dengan semakin intensifnya penangkapan ikan gabus memberikan dampak terhadap menurunnya populasi ikan gabus di alam. Berdasarkan data statistik tahun 2008 ikan gabus yang ditangkap di perairan umum sebesar 25.842 ton atau turun sekitar 15% dibanding tahun 2007 yaitu sebesar 30.042 ton 9 (Anonimus, 2010). Maka dikuatirkan ketersediaan ikan gabus di alam akan semakin berkurang, untuk mengatasi hal tersebut maka perlu dilakukan usaha budidaya. Dalam usaha budidaya, pakan sangat berpengaruh terhadap pertumbuhan ikan. Protein merupakan nutrisi yang sangat dibutuhkan dalam pertumbuhan ikan, karena protein sebagai komponent terbesar dari daging dan berfungsi sebagai bahan pembentuk jaringan tubuh (Harver, 1988). Protein dengan kualitas dan jumlah tertentu mempengaruhi pertumbuhan sehingga pemberian protein yang cukup dalam pakan secara kontinu sangat dibutuhkan agar dapat diubah menjadi protein tubuh secara efisien (NRC, 1983). Sumber protein pakan ikan salah satunya bersumber dari keong mas (Pomacea sp). Dari hasil uji proksimat diketahui keong mas mengandung protein yang relatif tinggi yaitu 16-50%. Penggunaan keong mas untuk pakan crustacea khususnya pada udang dan kepiting, telah dilakukan dipantai Mayangan (Subang) tahun 1995, hasil uji coba menunjukkan bahwa pemberian pakan berupa keong mas dapat mempersingkat sampai 1/3 kali masa pemeliharaan dibanding dengan pemberian pakan yang berasal dari ikan (DKP, Subang, 1995). Penggunaan daging keong mas sebagai pakan pada ikan gabus, potensial diterapkan karena ikan gabus sebagai ikan karnivora. Sebagai ikan karnivora kemungkinan lebih menyukai pakan dalam bentuk segar, namun pakan dalam bentuk kering lebih praktis. Daging keong mas akan memberikan pengaruh terhadap retensi protein dan komposisi asam amino. Berdasarkan hal tersebut, maka perlu dilakukan penelitian tentang "Konsentrasi Protein dan Asam Amino pada Ikan Gabus (Channa striata) yang diberi Daging Keong Mas (Pomacea sp) Segar dan Kering". Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbedaan retensi protein dan komposisi asam amino pada ikan gabus yang diberi pakan keong mas segar dan kering. METODE PENELITIAN Komposisi asam amino dengan hidrolisis asam pada pengujian asam amino menggunakan alat Ultra Permeability Liquid Chromatography (UPLC). Ikan uji adalah ikan gabus yang diperoleh dari Balai Benih Ikan, Kecamatan Ranometo, Kab. Konawe Selatan. Panjang total 7-10 cm dan berat awal rata-rata 5 g sebanyak 60 ekor. Pakan uji dibuat dengan bahan dasar keong mas. Daging keong mas yang diberikan pada ikan gabus yakni keong mas segar atau kering. Hasil analisis proksimat pakan keong mas segar dan kering disajikan pada Tabel 1. Tabel 1. Hasil analisis proksimat pakan keong mas segar dan kering Pakan Komposisi nutrisi (g) Protein Air Lemak Serat Kasu Abu Keong mas segar 16,26 80,58 1,67 0,32 0,76 Keong mas kering 26,81 18,05 1,56 2,91 11,5 6 Wadah yang digunakan dalam penelitian ini adalah bak beton berbentuk lingkaran diameter 80 cm dan tinggi 50 cm sebanyak 6 buah. Wadah pemeliharaan diisi dengan air, dengan volume air dalam masing-masing wadah pemeliharaan. Sebagai ilustrasi percobaan di lapangan dapat dilihat pada Gambar 1 berikut ini : Gambar 1. Desain bak pemeliharaan Sebanyak 10 ekor ikan gabus ditebar dalam setiap bak pemeliharaan dan dilakukan proses adaptasi terhadap kualitas air yang optimal untuk kehidupan ikan gabus. Selama proses adaptasi, ikan diberi pakan komersil. Ikan gabus ditimbang terlebih dahulu sebelum dilakukan penelitian untuk mengetahui bobot biomassa awal ikan gabus. Jumriati et al. JURNAL SAINS dan INOVASI PERIKANAN / Journal of Fishery Science and Innovation Vol. 2, No. 1, 20-29, Januari 2018 22 Pemberian pakan uji ikan dilakukan sebanyak 2 kali sehari, pada pukul 06.00-07.00, dan 17.00-18.00. Daging keong mas segar atau kering diberikan diskrup dari bobot tubuh ikan gabus. Penyiapan dilakukan setiap hari agar sisa pakan dapat dikumpulkan. Pengamatan kualitas air meliputi pengukuran suhu air dengan thermometer, pH dilakukan pada awal dan akhir penelitian. **Pengambilan sampel oksigen terlarut, dan amoniak dilakukan pada akhir penelitian.** Analisis Data Analisis data dilakukan secara deskriptif yaitu penggambaran perubahan nilai pertumbuhan mutlak, retensi protein dan komposisi asam amino dengan menggunakan alat Ultra Permeability Liquid Chromatography (UPLC). Ikan uji adalah ikan gabus yang diperoleh dari Balai Benih Ikan, Kecamatan Ranometo, Kab. Konawe Selatan. Panjang total 7-10 cm dan berat awal rata-rata 5 g sebanyak 60 ekor. Pakan uji dibuat dengan bahan dasar keong mas. Daging keong mas yang diberikan pada ikan gabus yakni keong mas segar atau kering. Hasil analisis proksimat pakan keong mas segar dan kering disajikan pada Tabel 1. Tabel 1. Hasil analisis proksimat pakan keong mas segar dan kering Pakan Komposisi nutrisi (g) Protein Air Lemak Serat Kasu Abu Keong mas segar 16,26 80,58 1,67 0,32 0,76 Keong mas kering 26,81 18,05 1,56 2,91 11,5 6 Wadah yang digunakan dalam penelitian ini adalah bak beton berbentuk lingkaran diameter 80 cm dan tinggi 50 cm sebanyak 6 buah. Wadah pemeliharaan diisi dengan air, dengan volume air dalam masing-masing wadah pemeliharaan. Sebagai ilustrasi percobaan di lapangan dapat dilihat pada Gambar 1 berikut ini : Gambar 1. Desain bak pemeliharaan Sebanyak 10 ekor ikan gabus ditebar dalam setiap bak pemeliharaan dan dilakukan proses adaptasi terhadap kualitas air yang optimal untuk kehidupan ikan gabus. Selama proses adaptasi, ikan diberi pakan komersil. Ikan gabus ditimbang terlebih dahulu sebelum dilakukan penelitian untuk mengetahui bobot biomassa awal ikan gabus. Jumriati et al. JURNAL SAINS dan INOVASI PERIKANAN / Journal of Fishery Science and Innovation Vol. 2, No. 1, 20-29, Januari 2018 23 Pemberian pakan uji ikan dilakukan sebanyak 2 kali sehari, pada pukul 06.00-07.00, dan 17.00-18.00. Daging keong mas segar atau kering diberikan diskrup dari bobot tubuh ikan gabus. Penyiapan dilakukan setiap hari agar sisa pakan dapat dikumpulkan. Pengamatan kualitas air meliputi pengukuran suhu air dengan thermometer, pH dilakukan pada awal dan akhir penelitian. **Pengambilan sampel oksigen terlarut, dan amoniak dilakukan pada akhir penelitian.** Analisis Data Analisis data dilakukan secara deskriptif yaitu penggambaran perubahan nilai pertumbuhan mutlak, retensi protein dan komposisi asam amino dengan menggunakan alat Ultra Permeability Liquid Chromatography (UPLC). Ikan uji adalah ikan gabus yang diperoleh dari Balai Benih Ikan, Kecamatan Ranometo, Kab. Konawe Selatan. Panjang total 7-10 cm dan berat awal rata-rata 5 g sebanyak 60 ekor. Pakan uji dibuat dengan bahan dasar keong mas. Daging keong mas yang diberikan pada ikan gabus yakni keong mas segar atau kering. Hasil analisis proksimat pakan keong mas segar dan kering disajikan pada Tabel 1. Tabel 1. Hasil analisis proksimat pakan keong mas segar dan kering Pakan Komposisi nutrisi (g) Protein Air Lemak Serat Kasu Abu Keong mas segar 16,26 80,58 1,67 0,32 0,76 Keong mas kering 26,81 18,05 1,56 2,91 11,5 6 Wadah yang digunakan dalam penelitian ini adalah bak beton berbentuk lingkaran diameter 80 cm dan tinggi 50 cm sebanyak 6 buah. Wadah pemeliharaan diisi dengan air, dengan volume air dalam masing-masing wadah pemeliharaan. Sebagai ilustrasi percobaan di lapangan dapat dilihat pada Gambar 1 berikut ini : Gambar 1. Desain bak pemeliharaan Sebanyak 10 ekor ikan gabus ditebar dalam setiap bak pemeliharaan dan dilakukan proses adaptasi terhadap kualitas air yang optimal untuk kehidupan ikan gabus. Selama proses adaptasi, ikan diberi pakan komersil. Ikan gabus ditimbang terlebih dahulu sebelum dilakukan penelitian untuk mengetahui bobot biomassa awal ikan gabus. Jumriati et al. JURNAL SAINS dan INOVASI PERIKANAN / Journal of Fishery Science and Innovation Vol. 2, No. 1, 20-29, Januari 2018 24 Pemberian pakan uji ikan dilakukan sebanyak 2 kali sehari, pada pukul 06.00-07.00, dan 17.00-18.00. Daging keong mas segar atau kering diberikan diskrup dari bobot tubuh ikan gabus. Penyiapan dilakukan setiap hari agar sisa pakan dapat dikumpulkan. Pengamatan kualitas air meliputi pengukuran suhu air dengan thermometer, pH dilakukan pada awal dan akhir penelitian. **Pengambilan sampel oksigen terlarut, dan amoniak dilakukan pada akhir penelitian.** Analisis Data Analisis data dilakukan secara deskriptif yaitu penggambaran perubahan nilai pertumbuhan mutlak, retensi protein dan komposisi asam amino dengan menggunakan alat Ultra Permeability Liquid Chromatography (UPLC). Ikan uji adalah ikan gabus yang diperoleh dari Balai Benih Ikan, Kecamatan Ranometo, Kab. Konawe Selatan. Panjang total 7-10 cm dan berat awal rata-rata 5 g sebanyak 60 ekor. Pakan uji dibuat dengan bahan dasar keong mas. Daging keong mas yang diberikan pada ikan gabus yakni keong mas segar atau kering. Hasil analisis proksimat pakan keong mas segar dan kering disajikan pada Tabel 1. Tabel 1. Hasil analisis proksimat pakan keong mas segar dan kering Pakan Komposisi nutrisi (g) Protein Air Lemak Serat Kasu Abu Keong mas segar 16,26 80,58 1,67 0,32 0,76 Keong mas kering 26,81 18,05 1,56 2,91 11,5 6 Wadah yang digunakan dalam penelitian ini adalah bak beton berbentuk lingkaran diameter 80 cm dan tinggi 50 cm sebanyak 6 buah. Wadah pemeliharaan diisi dengan air, dengan volume air dalam masing-masing wadah pemeliharaan. Sebagai ilustrasi percobaan di lapangan dapat dilihat pada Gambar 1 berikut ini : Gambar 1. Desain bak pemeliharaan Sebanyak 10 ekor ikan gabus ditebar dalam setiap bak pemeliharaan dan dilakukan proses adaptasi terhadap kualitas air yang optimal untuk kehidupan ikan gabus. Selama proses adaptasi, ikan diberi pakan komersil. Ikan gabus ditimbang terlebih dahulu sebelum dilakukan penelitian untuk mengetahui bobot biomassa awal ikan gabus. Jumriati et al. JURNAL SAINS dan INOVASI PERIKANAN / Journal of Fishery Science and Innovation Vol. 2, No. 1, 20-29, Januari 2018 25 Pemberian pakan uji ikan dilakukan sebanyak 2 kali sehari, pada pukul 06.00-07.00, dan 17.00-18.00. Daging keong mas segar atau kering diberikan diskrup dari bobot tubuh ikan gabus. Penyiapan dilakukan setiap hari agar sisa pakan dapat dikumpulkan. Pengamatan kualitas air meliputi pengukuran suhu air dengan thermometer, pH dilakukan pada awal dan akhir penelitian. **Pengambilan sampel oksigen terlarut, dan amoniak dilakukan pada akhir penelitian.** Analisis Data Analisis data dilakukan secara deskriptif yaitu penggambaran perubahan nilai pertumbuhan mutlak, retensi protein dan komposisi asam amino dengan menggunakan alat Ultra Permeability Liquid Chromatography (UPLC). Ikan uji adalah ikan gabus yang diperoleh dari Balai Benih Ikan, Kecamatan Ranometo, Kab. Konawe Selatan. Panjang total 7-10 cm dan berat awal rata-rata 5 g sebanyak 60 ekor. Pakan uji dibuat dengan bahan dasar keong mas. Daging keong mas yang diberikan pada ikan gabus yakni keong mas segar atau kering. Hasil analisis proksimat pakan keong mas segar dan kering disajikan pada Tabel 1. Tabel 1. Hasil analisis proksimat pakan keong mas segar dan kering Pakan Komposisi nutrisi (g) Protein Air Lemak Serat Kasu Abu Keong mas segar 16,26 80,58 1,67 0,32 0,76 Keong mas kering 26,81 18,05 1,56 2,91 11,5 6 Wadah yang digunakan dalam penelitian ini adalah bak beton berbentuk