

## RINGKASAN

**Ravi Yunaldi NPM : 1510016111005 Potensi Pemakaian Tepung Azolla Fermentasi Dalam Pakan Komersil Terhadap Kelangsungan Hidup Dan Pertumbuhan Benih Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*)** dibawah bimbingan bapak Prof. Dr. Ir. M. Amri, M.P dan bapak Dr. Ir. Usman Bulanin, MS.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh pemakaian tepung *azolla* fermentasi dalam pakan komersil terhadap kelangsungan hidup dan pertumbuhan Bibit ikan Nila (*Oreochromis niloticus*). Penelitian ini dilakukan pada bulan November sampai akhir Desember 2019 di Balai Benih Ikan (BBI) Lubuk Alung, Sumatera Barat.

Alat yang digunakan selama penelitian adalah waring, serokan, blender, ember, aerasi, timbangan digital, kertas milimeter, termometer, pH Universal dan DO meter dan bahan yang digunakan selama penelitian adalah benih ikan Nila, tepung Azolla dan pakan komersil.

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimen dengan Rancangan Acak Lengkap yang terdiri dari 4 perlakuan dan 3 ulangan yaitu perlakuan A (Tanpa tepung Azolla (kontrol)), perlakuan B (Pemakaian tepung azolla 5%+ pakan komersil 95%), perlakuan C (Pemakaian tepung azolla 10%+ pakankomersil 90%) dan perlakuan D (Pemakaian tepung azolla 15%+ pakan komersil 85%). Data yang di peroleh diuji dengan rancangan satu arah (one way Anova). Untuk mengetahui perbedaan antar perlakuan maka dilakukan dengan uji lanjut LSD.

Hasil analisis varian menunjukkan bahwa pemakaian tepung azolla dalam pakan komersil tidak berpengaruh pada kelangsungan hidup dan pertumbuhan ikan Nila ( $p>0,05$ ). Kelangsungan hidup dan pertumbuhan terbaik terdapat pada perlakuan D (Pemakaian tepung azolla 15% + pakan komersil 85%).

Suhu media pemeliharaan ikan Nila selama penelitian ini berkisar 32,1-34 °C untuk seluruh perlakuan. Nilai pH pada setiap perlakuan tidak menunjukkan perbedaan yaitu 5. Nilai DO pada penelitian ini berkisar 6,41 – 7,60 ppm. Kandungan amoniak selama penelitian didapat 0,01 - 0,25 ppm.