

PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG SPIRULINA PADA PAKAN  
BUATAN TERHADAP INTENSITAS WARNA IKAN MAS KOKI (*Carassius  
auratus*)

Karina Noviyanti<sup>1</sup>, Tarsim<sup>2</sup>, Henni Wijayanti<sup>2</sup>, dan Agus Setyawan<sup>2</sup>

ABSTRAK

Ikan mas koki merupakan salah satu ikan hias yang banyak diminati karena bentuk tubuh dan warna yang dimilikinya. Indikator keindahan pada ikan hias dapat dilihat pada kualitas warnanya. Karotenoid merupakan komponen alami utama pembentuk pigmen warna yang memberikan pengaruh cukup baik pada warna oranye pada ikan mas koki (*Carassius auratus*). Salah satu sumber karotenoid terdapat pada tepung spirulina. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh pemberian tepung spirulina dalam pakan buatan terhadap intensitas warna ikan mas koki. Rancangan penelitian menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL), dengan lima perlakuan dan tiga kali ulangan (penambahan tepung spirulina sebanyak (0%, 0,3%, 0,6%, 0,9%, dan 1,2% dalam pakan buatan). Penelitian ini menggunakan ikan mas koki berukuran  $\pm 5$  cm yang dipelihara di akuarium berukuran 50x40x40 cm<sup>3</sup>. Parameter dalam penelitian meliputi intensitas warna, pH, suhu dan DO. Hasil penelitian menunjukkan penambahan tepung spirulina sebanyak 1,2 gram memberikan pengaruh terhadap intensitas warna ikan mas koki (*Carassius auratus*).

Kata Kunci : Ikan Mas Koki, Intensitas Warna, Karotenoid, Pertumbuhan, Tepung Spirulina