

RINGKASAN

RATU MAHARDIKA SANTY DHARMA. Teknik pembenihan ikan gabus (*Channa striata*) di Instalasi Budidaya Air Payau Prigi Trenggalek Jawa Timur. Dosen Pembimbing Muhammad Arief, Ir., M. Kes.

Ikan gabus (*Channa striata*) memiliki kandungan protein yang berkualitas baik dengan kandungan asam amino esensial yang lengkap. Kegiatan pembenihan ikan gabus sangat dibutuhkan untuk menjaga keberlanjutan dan kesinambungan ikan di alam. Tujuan dari pelaksanaan praktek kerja lapang adalah untuk mengetahui teknik pembenihan ikan gabus, masalah yang dihadapi selama proses pembenihan, daya tetas, *survival rate* (SR) pada proses pembenihan serta mengetahui prospek dan analisis usaha pada teknik pembenihan ikan gabus.

Praktikum kerja lapang dilaksanakan di Instalasi Budidaya Air Payau Prigi Trenggalek, Provinsi Jawa Timur pada tanggal 15 januari sampai 25 februari 2016. Metode kerja yang digunakan adalah metode deskriptif. Pengambilan data berupa data primer dan data sekunder yang diperoleh melalui observasi, wawancara, dan partisipasi aktif.

Teknik pembenihan ikan gabus meliputi kegiatan pemeliharaan dan seleksi induk, persiapan kolam, pemijahan, penetasan telur, pemeliharaan larva hingga benih, manajemen pakan, dan pemanenan. Parameter kualitas air selama pembenihan meliputi suhu antara 27-31⁰C dengan pH antara 6-7,3. Pemijahan dilakukan secara alami dengan perbandingan induk 1:1. Induk yang digunakan berumur 6-7 bulan dengan berat 250-300 gram. Jumlah telur yang dihasilkan adalah 7225 butir dengan nilai *Hatching Rate* (HR) sebesar 87,38% dan *Survival Rate* sebesar 94,5%. Larva ikan gabus tidak membutuhkan pakan tambahan pada umur 1-3 hari karena masih mempunyai *eggyolk* sebagai cadangan makanan. Hambatan yang dihadapi selama pelaksanaan kegiatan adalah ketersediaan pakan alami yang belum mencukupi dan domestikasi yang masih terus dikembangkan. Berdasarkan hasil perhitungan, *Return Cost Ratio* dari usaha pembenihan ikan gabus adalah 1,4 sehingga dapat dikatakan bahwa usaha tersebut dapat dilanjutkan.