

ANALISIS KOMPARASI KANDUNGAN VITAMIN ANGGUR LAUT (*C. lentillifera*) ANTARA HASIL BUDIDAYA TERKONTROL DENGAN HASIL DARI ALAM

Oleh

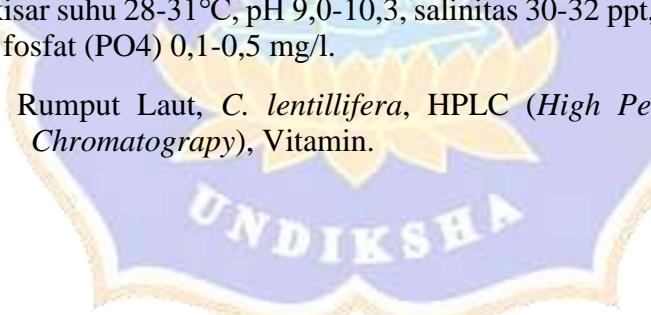
Ichsan Syahputro, NIM 2113117004

Program Studi Akuakultur

ABSTRAK

Sektor budidaya perikanan memiliki berbagai segmen dalam hal budidaya salah satunya budidaya rumput laut. Rumput laut memiliki berbagai genus salah satunya dari genus *Caulerpa* atau dikenal dengan anggur laut. Penelitian ini bertujuan mengetahui kandungan yang tertinggi pada vitamin A, C, dan E *C. lentillifera* antara budidaya serta dari alam. Penelitian ini menguji kandungan vitamin A, C, dan E pada *C. lentillifera* yang dibudidayakan secara terkontrol dengan *C. lentillifera* dari Alam. Hasil Uji HPLC kandungan yang terdeteksi pada *C. lentillifera* yang di budidaya hanya vitamin E dengan nilai kandungan 0,97 mg/100 gr, untuk vitamin A dan vitamin C tidak dapat terdeteksi, sedangkan hasil uji HPLC kandungan vitamin pada *C. lentillifera* dari alam kandungan vitamin yang terdeteksi yaitu vitamin A dan vitamin E dengan nilai 57,07 mg/100 gr untuk kandungan vitamin A serta 0,86 mg/100 gr untuk kandungan vitamin E, sedangkan untuk kandungan vitamin C tidak dapat terdeteksi. Parameter kualitas air pada kolam budidaya suhu berkisar suhu 27-31°C, pH 7,9-9,7, salinitas 29-33 ppt, Nitrat (NO₃) 0,1-2,5 mg/l serta fosfat (PO₄) 0,1-2,0 mg/l. Parameter pada perairan serangan berkisar suhu 28-31°C, pH 9,0-10,3, salinitas 30-32 ppt, Nitrat (NO₃) 0,1-0,2 mg/l, dan fosfat (PO₄) 0,1-0,5 mg/l.

Kata kunci : Rumput Laut, *C. lentillifera*, HPLC (*High Performance Liquid Chromatography*), Vitamin.



ABSTRACT

The aquaculture sector has various segments in terms of cultivation, one of which is seaweed cultivation. Seaweed has various genera, one of which is the *Caulerpa* genus or known as sea grapes. This research aims to determine the highest content of vitamins A, C and E in *C. lentillifera* between cultivation and nature. This study tested the vitamin A, C and E content in *C. lentillifera* which was cultivated in a controlled manner with *C. lentillifera* from Nature. The HPLC test results that were detected in cultivated *C. lentillifera* were only vitamin E with a content value of 0.97 mg/100 gr, vitamin A and vitamin C could not be detected, while the HPLC test results contained vitamins in *C. lentillifera* from natural sources. The vitamins detected were vitamin A and vitamin E with values of 57.07 mg/100 gr for vitamin A content and 0.86 mg/100 gr for vitamin E content, while vitamin C content could not be detected. Water quality parameters in cultivation ponds range from 27-31°C, pH 7.9-9.7, salinity 29-33 ppt, nitrate (NO_3) 0.1-2.5 mg/l and phosphate (PO_4) 0, 1-2.0 mg/l. Parameters in the attack waters range from temperature 28-31°C, pH 9.0-10.3, salinity 30-32 ppt, Nitrate (NO_3) 0.1-0.2 mg/l, and phosphate (PO_4) 0.1-0.5 mg/l.

Key words: Seaweed, *C. lentillifera*, HPLC (High Performance Liquid Chromatography), Vitamins.

