

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Salah satu upaya pengembangan usaha perikanan dalam mengantisipasi penurunan hasil tangkapan dari perairan umum adalah melakukan pengembangan usaha budidaya perikanan secara berkesinambungan (Syahrizal, 2015). Ikan gurami merupakan salah satu komoditas air tawar unggulan yang diketahui mengalami peningkatan produksi sebesar 110% sejak tahun 2015-2018 dengan total produksi mencapai 356,53 ribu ton (KKP, 2018). Namun dalam kegiatan budidaya ikan gurami memiliki permasalahan yang spesifik yaitu rendahnya nafsu makan dan lambatnya pertumbuhan.

Atraktan merupakan bahan yang dicampurkan dalam pakan dalam jumlah sedikit untuk meningkatkan asupan pakan (*food intake*), pertumbuhan, dan konsumsi ikan terhadap pakan (de-Olivera dan Cyrino, 2004; Venketeshwarlu *et al.*, 2009). Penggunaan atraktan pada industri pakan ikan telah menjadi hal yang penting karena atraktan memberi sinyal sehingga memungkinkan ikan mengenali pelet tersebut sebagai sumber makanannya (Hertrampf dan Pascual, 2000). Bahan kimia berbahan dasar bahan organik, betaine, terpine, dan senyawa sulfur dapat menjadi atraktan yang menginduksi rangsangan rasa dan bau bagi ikan (Khasani, 2013).

Bawang putih (*Allium sativum*) merupakan salah tanaman golongan umbi-umbian yang banyak ditanam di berbagai negara di dunia dan mengandung setidaknya 33 komponen sulfur, beberapa enzim, 17 asam amino dan banyak

mineral, contohnya selenium. Bawang putih memiliki komponen sulfur yang lebih tinggi dibandingkan dengan spesies *Allium* lainnya. Komponen sulfur inilah yang memberikan bau khas dan berbagai efek obat dari bawang putih (Londhe, 2011).

Kunyit adalah salah satu jenis rempah-rempah yang banyak digunakan sebagai bumbu dalam berbagai jenis masakan dan mengandung minyak atsiri dan kurkuminoid. Minyak atsiri rimpang kunyit tersusun atas senyawa monoterpen dan sesquiterpen. β -elemen, α -terpineol dan p -cymene (Yu, 2016) dari golongan monoterpen merupakan senyawa prekursor rangsangan bau yang efektif digunakan sebagai atraktan (Harada, 1996) serta curcuma, α dan β turmeron, zingiberen dan kurkumin dari golongan sesquiterpen (Kristina *et al*, 2010). Ditemukannya kandungan sulfur pada bawang putih dan senyawa terpena pada minyak atsiri diharapkan dapat menjadi atraktan pada pakan untuk meningkatkan nafsu makan ikan.

Jumlah konsumsi pakan merupakan jumlah pakan yang dikonsumsi oleh ikan selama masa pemeliharaan. Pakan tersebut akan dimanfaatkan oleh ikan menjadi sumber energi untuk melakukan metabolisme hingga dapat tumbuh dan berkembang. Perbandingan antara pakan yang dimakan dan pertumbuhan ikan akan menunjukkan nilai efisiensi pemanfaatan pakan serta rasio konversi pakan. Hal ini penting untuk diperhatikan karena menunjukkan kualitas dari pakan. Nilai efisiensi pakan berbanding terbalik dengan rasio konversi pakan (FCR). Semakin tinggi nilai efisiensi pemanfaatan pakan, maka akan semakin baik pemanfaatan pakan oleh ikan. Nilai efisiensi pakan yang tinggi akan berbanding terbalik dengan nilai nilai rasio konversi pakan (FCR).

Berdasarkan uraian tersebut, maka perlu dilakukan penelitian tentang pengaruh pemberian bawang putih (*Allium sativum*) dan rimpang kunyit (*Curcuma longa*) dengan dosis yang berbeda terhadap konsumsi pakan, efisiensi pemanfaatan pakan, dan rasio konversi pakan pada ikan gurami (*Osphronemus gouramy*).

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut dapat dibuat rumusan masalah sebagai berikut:

1. Apakah pemberian ekstrak bawang putih (*Allium sativum*) atau kunyit (*Curcuma longa*) pada pakan komersial dapat meningkatkan jumlah konsumsi pakan ikan gurami (*Osphronemus gouramy*) ?
2. Apakah pemberian ekstrak bawang putih (*Allium sativum*) atau kunyit (*Curcuma longa*) pada pakan komersial dapat mempengaruhi efisiensi pemanfaatan pakan ikan gurami (*Osphronemus gouramy*) ?
3. Apakah pemberian ekstrak bawang putih (*Allium sativum*) atau kunyit (*Curcuma longa*) pada pakan komersial dapat mempengaruhi rasio konversi pakan ikan gurami (*Osphronemus gouramy*) ?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah di atas, tujuan yang dapat diperoleh dari penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui pengaruh pemberian ekstrak bawang putih (*Allium sativum*) atau kunyit (*Curcuma longa*) pada pakan komersial terhadap peningkatan jumlah konsumsi pakan ikan gurami (*Osphronemus gouramy*).

2. Untuk mengetahui pengaruh pemberian ekstrak bawang putih (*Allium sativum*) atau kunyit (*Curcuma longa*) pada pakan komersial terhadap efisiensi pemanfaatan pakan ikan gurami (*Osphronemus gouramy*).
3. Untuk mengetahui pengaruh pemberian ekstrak bawang putih (*Allium sativum*) atau kunyit (*Curcuma longa*) pada pakan komersial terhadap rasio konversi pakan ikan gurami (*Osphronemus gouramy*).

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah memberikan informasi dan pengetahuan mengenai efek penambahan ekstrak bawang putih (*Allium sativum*) atau kunyit (*Curcuma longa*) pada pakan komersial terhadap jumlah konsumsi pakan, efisiensi pemanfaatan pakan, dan FCR (*Feed Conversion Ratio*) ikan gurami (*Osphronemus gourami*). Hasil penelitian ini diharapkan bisa diterapkan dalam budidaya ikan gurami dengan tujuan meningkatkan nafsu makan sehingga berpengaruh terhadap efisiensi pemanfaatan pakan dan pertumbuhan ikan selama kegiatan budidaya.