

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ikan gurami (*Osphronemus gouramy*) merupakan ikan air tawar yang telah lama di konsumsi masyarakat Indonesia. Ikan gurame dikenal sebagai ikan yang memiliki pertumbuhan lambat. Budidaya ikan gurame memakan waktu 6-12 bulan hingga masa panen. Permintaan ikan setiap tahun selalu meningkat. Peningkatan permintaan ikan dapat dilihat dari konsumsi ikan per kapita yang meningkat setiap tahun. Tahun 2015 konsumsi ikan 41,1 ikan/kapita dan mengalami peningkatan menjadi 47,12 ikan/kapita pada tahun 2017 (KKP, 2018). Pemerintah berupaya memenuhi permintaan di sektor perikanan dengan meningkatkan produksi perikanan budidaya. Budidaya gurame di Jawa Timur menyumbang 60-70% produksi gurame nasional. Produksi ikan gurame pada periode 2017-2018 mengalami kenaikan dari 169 ribu ton menjadi 356,53 ribu ton dengan presentase 110,88% (KKP, 2019).

Peningkatan produksi dilakukan dengan berbagai usaha seperti penerapan teknologi dalam budidaya ikan (Arfah dan Carman, 2006) dan perbaikan pakan (Suprayudi dan Setyawati, 2003). Perbaikan pakan dapat dikembangkan dengan cara penambahan atraktan pada pakan. Atraktan akan menghasilkan bau yang akan menarik ikan untuk memakan pakan tersebut. Bahan-bahan yang mengandung betaine, terpena, dan senyawa sulfur dapat memberikan rangsangan bau dan rasa pada ikan (Khasani, 2013).

Bawang putih merupakan tanaman yang telah lama digunakan sebagai obat, bumbu makanan, dan penambah aroma. Senyawa yang ditemukan dalam bawang putih sebagian besar mengandung belerang yang bertanggung jawab atas rasa, sifat farmakologi, dan aroma bawang putih (Ellmore dan Fekldberg, 1994). Kandungan sulfur yang mendominasi bawang putih diyakini dapat menjadi atraktan pada pakan ikan, khususnya ikan herbivora.

Kunyit merupakan tanaman rempah yang mudah ditemui di Indonesia. Kandungan kimia kunyit antara lain minyak atsiri 1-3%, seskuiterpen alkohol, turmeron, zingiberen, protein, karbohidrat, lemak, dan garam mineral (Asai dan Miyasawa, 2001). Selain itu, kunyit mengandung alkaloid, flavonoid, triterpenoid, tanin, dan kurkumin. Kandungan senyawa terpenoid dalam kunyit dapat menambah aroma dalam pakan. Sedangkan senyawa kurkumin berperan dalam metabolisme lemak.

Sumber energi bagi ikan diperoleh dari pakan yang dikonsumsi. Pakan yang masuk ke dalam tubuh ikan akan dirombak secara kimia untuk digunakan atau disimpan. Pemanfaatan energi pakan dapat diketahui dari perhitungan jumlah konsumsi lemak dan retensi lemak. Konsumsi lemak adalah jumlah lemak dalam pakan yang dikonsumsi oleh ikan. Lemak pakan memegang peranan penting dalam nutrisi ikan antara lain sebagai sumber energi, fosfolipid, dan mempertahankan keseimbangan pakan dalam air (*bouyancy*). Lemak yang dikonsumsi ikan akan disimpan dan dimanfaatkan dalam tubuh. Kemampuan ikan menyimpan dan memanfaatkan lemak yang diperoleh dari pakan disebut retensi lemak (Agustono dkk., 2007).

Atraktan yang ditambahkan dalam pelet pakan ikan gurami diharapkan dapat meningkatkan nafsu makan dan asupan nutrisi, khususnya pada konsumsi dan penyerapan lemak sehingga mampu meningkatkan pertumbuhan ikan gurami. Atas dasar pemikiran diatas maka penelitian ini dilakukan untuk mengetahui pengaruh pemberian bawang putih dan kunyit terhadap konsumsi lemak pakan dan retensi lemak.

1.2 Perumusan Masalah

Rumusan masalah yang diperoleh dari uraian latar belakang adalah sebagai berikut:

1. Apakah pemberian bawang putih (*Allium sativum*) atau kunyit (*Curcuma longa*) pada pakan komersial meningkatkan jumlah konsumsi lemak pakan ikan gurami (*Osphronemus gouramy*)?
2. Apakah pemberian bawang putih (*Allium sativum*) atau kunyit (*Curcuma longa*) pada pakan komersial mempengaruhi retensi lemak ikan gurami (*Osphronemus gouramy*)?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah diatas, tujuan yang dapat diperoleh adalah:

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

2. Untuk mengetahui pengaruh pemberian bawang putih (*Allium sativum*) atau kunyit (*Curcuma longa*) pada pakan komersial terhadap retensi lemak ikan gurami (*Osporonemus gouramy*).

1.4 Manfaat

Manfaat dari penelitian ini adalah memberikan informasi dan pengetahuan mengenai keuntungan penambahan bawang putih (*Allium sativum*) atau kunyit (*Curcuma longa*) pada pakan komersial ikan gurami (*Osporonemus gouramy*). Hasil penelitian ini diharapkan bisa diterapkan dalam budidaya ikan gurami dengan tujuan meningkatkan pertumbuhan selama kegiatan budidaya berlangsung.