

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ikan patin merupakan ikan komoditas air tawar yang semakin diminati di Indonesia dan menjadi salah satu andalan dalam peningkatan produktifitas budidaya. Hal ini dapat dibuktikan dengan meningkatnya produksi ikan patin pada tahun 2015 sebesar 339.069 ton dan pada tahun 2016 meningkat menjadi 437.110 ton, produksi ikan patin masih terus meningkat dengan sasaran produksi ikan patin nasional pada tahun 2019 sebesar 1.149.400 ton (KKP, 2016).

Peningkatan produksi ikan patin melalui kegiatan budidaya ikan diperlukan input produksi yang salah satunya adalah pakan. Pakan merupakan aspek terpenting dalam menunjang keberhasilan kegiatan budidaya ikan yang menghabiskan lebih dari 60% dari total biaya produksi yang dikeluarkan (Yuliartati, 2011). Pada umumnya, pakan ikan yang terdapat di pasaran memiliki komposisi bahan baku seperti tepung ikan, bungkil kedelai, tepung gandum, tepung jagung dan memiliki kandungan protein berkisar 20-25% sedangkan kebutuhan optimal kandungan protein pakan ikan adalah 30-36% (Afrianto dan liviawaty, 2005).

Tingginya biaya yang dikeluarkan untuk pengadaan pakan dalam proses produksi ikan disebabkan karena mahalnya bahan bakunya, khususnya tepung bungkil kedelai yang sebagian besar impor. Untuk menekan harga pakan maka dicari alternatif pengganti sumber protein nabati tepung bungkil kedelai dengan bahan lainnya yang lebih murah dan mudah tersedia di negeri. Saat ini salah satu sumber protein nabati yang diharapkan dapat menggantikan tepung bungkil kedelai adalah tepung ampas sari kedelai. Tepung ampas sari kedelai memiliki kandungan

nutrisi cukup tinggi dengan protein kasar 27.62%, lemak kasar 2.95%, BETN 52.66%, serat kasar 13.81% dan abu 2.96%, Ca 0.09%, P 0.04% (Muis dkk., 2010). Kekurangan dari tepung ampas sari kedelai dengan tepung bungkil kedelai yaitu kandungan protein tepung ampas sari kedelai lebih rendah dan serat kasarnya yang tinggi dari tepung bungkil kedelai. Kandungan protein dan serat kasar tepung bungkil kedelai masing-masing sebesar 44,6% dan 2,8% (Hartadi *et al.*, 1993).

Peningkatan kualitas tepung ampas sari kedelai dapat dilakukan dengan proses fermentasi. Fermentasi adalah aplikasi metabolisme mikroba untuk mengubah bahan baku menjadi produk yang bernilai tinggi, seperti asam-asam organik, protein sel tunggal, biopolimer dan antibiotika (Lestari, 2001). Keuntungan lain dari proses fermentasi yaitu meningkatnya gizi dan daya simpan pakan karena proses fermentasi akan merombak senyawa kompleks menjadi senyawa yang lebih sederhana sehingga mudah diserap oleh tubuh. Protein, lemak dan polisakarida dapat dihidrolisis sehingga bahan pangan setelah difermentasi mempunyai daya cerna yang lebih tinggi (Winarno dan Fardiaz, 1992).

Kecernaan adalah bagian pakan yang dikonsumsi dan tidak dikeluarkan menjadi feses (Maynard *et al.*, 1979). Pakan yang diberikan untuk ikan tidak hanya dinilai dari komposisi kimia nutrient yang dikandungnya, tetapi juga dari besarnya nutrient dalam pakan tersebut yang dapat diserap dan dimanfaatkan oleh ikan (NRC, 1993). Kecernaan dalam bahan pakan merupakan pencerminan dari tinggi rendahnya nilai manfaat dari bahan pakan tersebut. Hal ini tidak lepas dari kandungan lemak dan serat kasar di dalam bahan pakan yang sangat mempengaruhi konsumsi pakan (Rambet dkk., 2016).

Berdasarkan latar belakang diatas perlu dilakukan penelitian tentang pengaruh substitusi tepung bungkil kedelai dengan tepung ampas sari kedelai yang difermentasi pada pakan formulasi ikan patin (*Pangasius pangasius*) terhadap nilai pencernaan lemak dan serat kasar.

1.2 Rumusan Masalah

1. Apakah substitusi tepung bungkil kedelai dengan tepung ampas sari kedelai yang difermentasi pada pakan formulasi ikan patin (*Pangasius pangasius*) dapat mempengaruhi nilai pencernaan lemak kasar?
2. Apakah substitusi tepung bungkil kedelai dengan tepung ampas sari kedelai yang difermentasi pada pakan formulasi ikan patin (*Pangasius pangasius*) dapat mempengaruhi nilai pencernaan serat kasar?

1.3 Tujuan

1. Mengetahui substitusi tepung bungkil kedelai dengan tepung ampas sari kedelai yang difermentasi pada pakan formulasi ikan patin (*Pangasius pangasius*) terhadap nilai pencernaan lemak kasar.
2. Mengetahui substitusi tepung bungkil kedelai dengan tepung ampas sari kedelai yang difermentasi pada pakan formulasi ikan patin (*Pangasius pangasius*) terhadap nilai pencernaan serat kasar.

1.4 Manfaat

Manfaat dari penelitian ini adalah dapat memberikan informasi ilmiah kepada mahasiswa mengenai substitusi tepung bungkil kedelai dengan tepung ampas sari kedelai yang difermentasi pada pakan formulasi ikan patin (*Pangasius pangasius*)

terhadap nilai pencernaan lemak dan serat kasar dan bagaimana pengolahan ampas sari kedelai sehingga dapat dijadikan bahan pengganti tepung bungkil kedelai hasil penelitian ini diharapkan dapat diterapkan dalam kegiatan budidaya ikan patin (*Pangasius pangasius*).