

I PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) adalah salah satu ikan air tawar yang cukup digemari masyarakat karena memiliki rasa yang enak dan daging yang tebal untuk dikonsumsi. Ikan nila dikembangkan di Indonesia sejak 1986. Pengembangan ikan nila ditujukan agar diversifikasi komoditi perikanan meningkat serta untuk memenuhi kebutuhan protein hewani (Nurjanah dkk.2004). Ikan Nila mengalami peningkatan jumlah produksi setiap tahun. Berdasarkan data statistik Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP) tahun 2021 bahwa pada 2015 hasil produksi mencapai 1.084 juta Ton, kemudian pada 2016 meningkat sebanyak 1.114 juta Ton dan pada 2017 sebesar 1.300 juta Ton. Berdasarkan data peningkatan jumlah produksi ini dikarenakan ikan nila termasuk komoditas yang banyak dikembangkan oleh para petani karena rasa dagingnya yang enak dan tebal, budidayanya mudah, kandungan gizi banyak dan harganya cukup stabil.(Zakaria.2008).

Permasalahan utama yang dihadapi oleh para petani dalam usaha pengembangan budidaya yaitu diantaranya biaya produksi utama pakan yang tinggi. Pakan merupakan salah satu faktor penting dalam budidaya karena berperan sebagai sumber energi yang menopang kelangsungan hidup dan pertumbuhan ikan. Biaya pengadaan pakan dalam usaha budidaya ikan air tawar mencapai 75% dari total biaya yang dibutuhkan. Maka dibutuhkan pakan yang berkualitas baik agar penggunaan pakan dapat efisien dan kandungan gizi yang sesuai dengan kebutuhan ikan sehingga dapat menekan biaya pengadaan pakan. Adapun pakan tambahan (*Feed Additive*) yang digunakan dalam pakan komersil

pada usaha pemeliharaan ikan nila adalah dengan penambahan bahan berupa *Fermented Mother Liquor* (FML) pada pakan komersil.

Fermented Mother Liquor atau FML merupakan salah satu sumber alternatif protein nabati dari limbah cair pembuatan *Monosodium Glutamat* (MSG) yaitu mempunyai kandungan protein sebesar 22,98%. *Fermented Mother Liquor* dihasilkan dari proses pembuatan MSG yang melalui proses fermentasi tetes gula (molases) oleh bakteri (*Brevibacterium lactofermentum*) (Jenie.2006) merupakan limbah cair bekas cucian fermentasi soda, limbah cair bekas cucian tanki fermentasi, overflow bak amoniak dan air pendingin Cooling Tower (Sudargono.2003). Sehingga FML mempunyai karakteristik menyerupai molases seperti berwarna coklat kehitaman, cairan agak kental, berbau manis atau harum yang khas dan masih memiliki kandungan energi sebesar 31%. Selain hal itu, FML juga memiliki kandungan karbohidrat yang tinggi sebesar 5,96 % dan serat yang rendah sebesar 0,46% sehingga berpotensi meningkatkan nutrisi dalam pakan.

Berdasarkan uraian diatas maka dapat dilihat suatu gambaran, bahwa FML masih dapat dimanfaatkan sebagai bahan tambahan pada pakan komersil yang diharapkan dapat meningkatkan kandungan BETN dan menurunkan kandungan serat kasar yang diberikan. Oleh karena hal itu, dilakukan penelitian untuk mengetahui pengaruh penggunaan FML pada pakan komersil terhadap Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*).

1.2 Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah penelitian ini adalah:

- 1) Apakah pemberian *Fermented Mother Liquor* (FML) pada Pakan Komersil berpengaruh terhadap kandungan serat kasar daging ikan nila (*Oreochromis niloticus*)?
- 2) Apakah pemberian *Fermented Mother Liquor* (FML) pada Pakan Komersil berpengaruh terhadap kandungan Bahan Ekstrak Tanpa Nitrogen (BETN) daging ikan nila (*Oreochromis niloticus*)?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian sebagai berikut:

- 1) Mengetahui pengaruh penambahan *Fermented Mother Liquor* (FML) pada Pakan Komersil terhadap kandungan serat kasar daging ikan nila (*Oreochromis niloticus*).
- 2) Mengetahui pengaruh penambahan *Fermented Mother Liquor* (FML) pada Pakan Komersil terhadap kandungan Bahan Ekstrak Tanpa Nitrogen (BETN) daging ikan nila (*Oreochromis niloticus*)

1.4 Manfaat

Manfaat dari penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan dan pengetahuan tentang budidaya ikan nila dan menjadi sumber referensi kajian ilmiah ilmu budidaya perikanan serta informasi bagi pembudidaya nila pada umumnya.