

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Teripang atau yang juga disebut dengan mentimun laut (*sea cucumber*) (Madang, 2011), merupakan salah satu komoditas perikanan yang mempunyai prospek cukup baik dan bernilai ekonomis tinggi, baik di pasaran domestik maupun internasional (Sukmiwati dkk., 2012). Teripang digunakan sebagai bahan makanan, baik dikonsumsi mentah dengan pengolahan sederhana maupun dimasak kembali setelah proses pengeringan. Teripang memiliki kandungan nutrisi yang tinggi, yaitu 43,1% protein; 2,2% lemak; 27,1% kadar air dan 27,6% kadar abu (Rustam, 2006). Teripang juga mengandung riboflavin, mineral, fosfat, besi, arsen, iodin, kalsium, magnesium dan tembaga (Yulisti, 2000).

Pemanfaatan teripang yang semakin meningkat mengakibatkan laju penangkapan semakin meningkat dari tahun ke tahun dan stok produksi saat ini masih tergantung pada penangkapan di alam oleh para nelayan. Upaya-upaya yang telah dilakukan guna meningkatkan produksi selalu mengalami penurunan, karena populasi teripang semakin menurun (Madang, 2011). Usaha pelestarian dan pemenuhan kebutuhan melalui pembudidayaan perlu dilakukan untuk meningkatkan produksi teripang lokal (*Phyllophorus* sp.) berkualitas dan tidak mengurangi stok teripang di alam.

Penyediaan pakan dalam jumlah yang cukup, waktu yang tepat dan kualitas yang baik merupakan aspek penting dalam efisiensi budidaya. Ketersediaan makanan merupakan salah satu faktor yang mempengaruhi kematangan gonad biota laut (Hasan, 2011), dimana diketahui bahwa untuk

sintesis dan sekresi hormon reproduksi diperlukan bahan baku yang berasal dari makanan (Rohani, 1998).

Hartati dkk., (2005) menyatakan bahwa teripang memanfaatkan tiga macam sumber makanan, yaitu: kandungan zat organik dalam lumpur, detritus dan plankton. Teripang dari Ordo Dendrocerotida memiliki tipe tentakel bukal dendritik. Tentakel bukal ini secara aktif mengumpulkan plankton dan partikel tersuspensi (seston) langsung dari medium airlaut disekitarnya. Teripang biasanya memakan plankton dari jenis diatom bentik, alga hijau, alga biru berfilamen yang hidup maupun mati pada permukaan karang, alga merah, copepoda dan gastropoda (Bakus, 1973). Hartati dkk. (2006) mengatakan berdasarkan hasil analisa dan identifikasi terhadap isi saluran pencernaan pada 80 sampel teripang putih (*Holothuria scabra*) telah ditemukan beberapa phytobenthik, meliputi Bacillariophyceae, Chlorophyceae, Diniphyceae. Tiga jenis plankton yang digunakan dalam penelitian ini adalah jenis diatom (*Chaetoceros* sp.), alga hijau yaitu *Chlorella* sp. dan alga biru yaitu *Spirulina* sp. yang memiliki kandungan gizi yang tinggi serta umum dibudidayakan. Perbedaan komposisi kandungan gizi *Chaetoceros* sp., *Chlorella* sp., dan *Spirulina* sp. diduga berpengaruh terhadap perkembangan reproduksi dan kematangan gonad teripang (*Phyllophorus* sp.).

1.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut:

1. Apakah pemberian 3 jenis plankton (*Chaetoceros* sp., *Chlorella* sp. dan *Spirulina* sp.) dapat berpengaruh terhadap tingkat kematangan gonad teripang lokal (*Phyllophorus* sp.) ?
2. Jenis plankton apakah yang memberikan pengaruh terbaik terhadap tingkat kematangan gonad teripang lokal (*Phyllophorus* sp.) ?

1.3 Tujuan

Tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Mengetahui pengaruh pemberian 3 jenis plankton (*Chaetoceros* sp., *Chlorella* sp. dan *Spirulina* sp.) terhadap tingkat kematangan gonad teripang lokal (*Phyllophorus* sp.)
2. Mengetahui jenis plankton yang memberikan pengaruh terbaik terhadap tingkat kematangan gonad teripang lokal (*Phyllophorus* sp.)

1.4 Manfaat

Hasil penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai data dasar dalam menentukan plankton yang sesuai untuk meningkatkan kematangan gonad *Phyllophorus* sp. sehingga dapat menjadi salah satu cara efisiensi budidaya teripang lokal (*Phyllophorus* sp.).