

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ikan patin adalah salah satu ikan asli perairan Indonesia yang telah berhasil didomestikasi, sebagai ikan unggul dan ekonomis, serta pengembangan budidaya yang cukup prospektif. Produksi ikan patin menunjukkan kenaikan yang cukup signifikan. Tahun 2012 produksi ikan patin mencapai 651.000 ton per tahun dan pada tahun 2013 meningkat menjadi 972.778 ton per tahun (Kementerian Kelautan dan Perikanan, 2013). Ikan patin banyak dibudidayakan karena mempunyai kelebihan, diantaranya adalah paling mudah beradaptasi, dapat dibudidayakan di lahan marginal, daya tahan tinggi, dan mempunyai pasar domestik yang luas (World Wide Fund for Nature, 2015).

Permintaan terhadap ikan patin cenderung meningkat dari tahun ketahun seiring dengan perkembangan budidaya ikan patin yang semakin meluas di beberapa wilayah di Indonesia, diantaranya di Riau, Jambi, Sumatera Selatan, Lampung, Kalimantan Selatan, Jawa, dan Sumatera Barat. Perkembangan penjualan benih patin di Provinsi Riau pada tahun 2008 yang mencapai 173,7 juta benih, permintaan benih patin yang terbesar adalah dari Kabupaten Indragiri Hulu (100 juta benih), kemudian disusul dengan Kabupaten Palalawan (57 juta benih), Kabupaten Kampar, Kota Pekanbaru dan Dumai. Permintaan pasar terhadap benih ikan patin diperkirakan akan semakin meningkat dengan drastis di masa yang akan datang. Hal ini berkaitan dengan program Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP) tentang akselerasi pembangunan perikanan tahun 2010-

2014, bahwa produksi perikanan budidaya tawar Nasional akan ditingkatkan menjadi 1,8 juta ton. (Biro Pengembangan BPR dan UMKM, 2010).

Dalam kegiatan budidaya ikan, pakan memiliki peranan penting dalam peningkatan produksi. Pakan yang diberikan harus berkualitas tinggi, bergizi dan memenuhi syarat untuk dikonsumsi kultivan yang dibudidayakan, serta tersedia secara terus menerus sehingga tidak mengganggu proses produksi dan dapat memberikan pertumbuhan yang optimal (Haryati, dkk. 2010). Pada budidaya lebih dari 60% biaya produksi tersedot untuk pengadaan pakan (Kordi, 2009). Biaya pakan yang besar dapat dikurangi dengan memanfaatkan bahan baku lokal yang berkualitas, harganya layak, persediannya terjamin, dan tidak bersaing dengan kebutuhan manusia (Kurniasih dkk., 2012).

Bungkil kedelai berfungsi sebagai bahan pembuatan pakan. Sumber protein yang berasal dari tumbuhan dan mempunyai kandungan protein sesuai dengan kualitas kacang kedelai yang digunakan. Kandungan protein kasar bungkil kedelai sebesar 41,30%. Harga bungkil kedelai yang cukup mahal yaitu mencapai Rp. 8000/kg – Rp. 10.000/kg perlu ditekan untuk mengurangi pengeluaran dengan cara menggunakan pakan alternatif. Alternatif bahan pakan lokal yang dapat digunakan sebagai pengganti sumber protein, mempunyai kandungan protein tergolong tinggi, dan ketersediaanya cukup yaitu ampas sari kedelai.

Ampas sari kedelai merupakan limbah dari hasil akhir pengolahan susu kedelai yang sudah tidak lagi dimanfaatkan. Ampas sari kedelai memiliki kandungan nutrisi yang cukup tinggi yaitu BK 88,90%, abu 3,05%, protein kasar

22,37%, lemak kasar 6,17%, serat kasar 10,08% dan BETN 47,22%. Kandungan serat kasar dari ampas sari kedelai cukup tinggi yaitu 10,08%. Kandungan serat kasar yang tinggi pada pakan ikan akan mempengaruhi daya cerna dan penyerapan di dalam alat pencernaan, meningkatkan sida metabolisme, dan mempercepat penurunan kualitas air (Arief, 2013). Nilai serat kasar >8% akan mengurangi kualitas pakan ikan, sedangkan nilai serat kasar <8% akan menambah baik struktur pakan ikan dalam bentuk pellet (Ghufran, 2001). Penurunan serat kasar pada ampas sari kedelai yaitu dapat dilakukan dengan cara fermentasi.

Teknologi fermentasi merupakan metode alternatif untuk meningkatkan nilai kualitas suatu limbah. Fermentasi juga dapat mengubah bahan pakan yang sulit dicerna menjadi mudah dicerna. Fermentasi dapat meningkatkan kualitas dari bahan pakan khususnya yang memiliki serat kasar yang tinggi. Fermentasi dapat meningkatkan kecernaan bahan pakan melalui penyederhanaan zat yang terkandung dalam bahan pakan oleh enzim-enzim yang diproduksi oleh mikroba Bidura *et al.* (2008). Wang *et al.* (2008) menyatakan bahwa enzim protease, amylase dan lipase dapat meningkatkan aktivitas saluran pencernaan dengan cara membantu menghidrolisis nutrien pakan (molekul kompleks), seperti memecah protein, lemak, dan karbohidrat menjadi molekul yang lebih sederhana yang dapat mempermudah proses pencernaan dan penyerapan dalam saluran pencernaan.

Protein merupakan sumber energi selain karbohidrat untuk kelangsungan hidup dan pertumbuhan sedangkan lemak merupakan sumber energi terbesar bagi

tubuh ikan (Marzuqi, 2013). Banyaknya protein yang tersimpan dalam bentuk jaringan di tubuh ikan dibagi dengan banyaknya protein yang terdapat pada pakan yang dikonsumsi disebut retensi protein. Banyaknya lemak yang tersimpan dalam bentuk jaringan di tubuh ikan dibagi dengan banyaknya lemak pakan yang dikonsumsi disebut retensi lemak (Hariati, 1989).

Berdasarkan latar belakang di atas perlu dilakukan penelitian tentang pengaruh substitusi tepung bungkil kedelai dengan ampas sari kedelai yang difermentasi pada pakan ikan patin (*Pangasius pangasius*) terhadap retensi protein dan retensi lemak.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka dapat dibuat rumusan masalah sebagai berikut :

1. Apakah substitusi tepung ampas sari kedelai yang difermentasi pada pakan berpengaruh terhadap retensi protein daging ikan patin (*Pangasius pangasius*) ?
2. Apakah substitusi tepung ampas sari kedelai yang difermentasi pada pakan berpengaruh terhadap retensi lemak daging ikan patin (*Pangasius pangasius*) ?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah tersebut, maka tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini yaitu :

1. Mengetahui pengaruh substitusi tepung ampas sari kedelai yang difermentasi pada pakan terhadap retensi protein daging ikan patin (*Pangasius pangasius*).
2. Mengetahui pengaruh substitusi tepung ampas sari kedelai yang difermentasi pada pakan terhadap retensi lemak daging ikan patin (*Pangasius pangasius*).

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan tersebut, maka manfaat yang ingin dicapai dalam penelitian ini yaitu mampu memberikan informasi mengenai pengaruh substitusi tepung ampas sari kedelai yang difermentasi pada pakan terhadap kandungan nutrisi pakan, sehingga dapat digunakan sebagai bahan alternatif dari bungkil kedelai dalam ransum pakan untuk menekan biaya dalam produksi, adapula memberi informasi mengenai peningkatan retensi protein dan retensi lemak pada daging ikan patin (*Pangasius pangasius*), sehingga diharapkan dapat bermanfaat untuk banyak pihak khususnya pada pihak yang bergerak dibidang perikanan budidaya.