

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Permintaan terhadap ikan patin baik ekspor maupun lokal semakin meningkat setiap tahunnya. Hal ini dapat dibuktikan dengan peningkatan produksi ikan patin tahun 2015 sebesar 339.069 ton dan meningkat menjadi 437.110 ton pada tahun 2016, produksi patin masih terus meningkat dimana sasaran produksi patin nasional pada tahun 2019 yaitu menjadi 1.149.400 ton (KKP, 2016).

Prospek dasar ikan patin ialah penyebaran konsumennya di beberapa negara, sehingga peluang ekspor sangat terbuka lebar. Permintaan kebutuhan konsumen penggemar ikan sejenis di negara-negara Eropa, Amerika Serikat, dan beberapa negara di Asia hanya dipenuhi dari pasokan produksi di Vietnam, yang memasok dalam bentuk fillet (Khairuman dan Amri, 2008)

Ikan patin (*Pangasius pangasius*) merupakan salah satu komoditas unggulan dikarenakan pertumbuhannya yang cepat. Untuk mencapai ukuran 35-40 cm membutuhkan waktu kurang lebih enam bulan. Kandungan gizi ikan patin tergolong cukup tinggi. Nilai kandungan protein sekitar 68,6%, kandungan lemak 5,8%, abu 3,5% serta air 59,3% (Saparinto dan Susiana, 2014)

Salah satu faktor keberhasilan dalam budidaya ialah pakan. Pakan yang digunakan diharapkan dapat memenuhi kandungan nutrisi ikan yang dibudidayakan. Pakan buatan merupakan pakan yang dibuat dari campuran beberapa bahan dari sumber protein dan sumber energi (protein suplemen dan energi suplemen) yang dibuat berdasarkan kebutuhan nutrisi ikan. Salah satu bahan

yang digunakan dalam pembuatan pakan buatan yaitu tepung bungkil kedelai. Kandungan dari tepung bungkil kedelai yaitu berat kering 96,54%, abu 8,83%, protein kasar 41,04%, lemak kasar 5,79%, serat kasar 5,22%, BETN 35,66% dan ME 3109,4811% (Dewi, 2014). Bungkil kedelai merupakan salah satu bahan yang mahal. Harga bungkil kedelai impor mencapai Rp 9.000 - 10.000 per kg sedangkan harga lokal berkisar Rp 8.000/kg meskipun kualitasnya dinilai tidak sebaik kedelai impor (BPS, 2012). Bungkil kedelai dapat disubstitusikan, salah satunya dengan tepung ampas sari kedelai.

Ampas sari kedelai atau yang biasa dikenal sebagai ampas susu kedelai merupakan hasil samping dari pengolahan susu kedelai. Limbah dari susu kedelai ini masih mengandung gizi yang cukup tinggi dan belum dimanfaatkan secara menyeluruh oleh masyarakat. Kandungan gizi ampas susu kedelai 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). Untuk meningkatkan manfaat dari ampas sari kedelai ini perlu adanya fermentasi. Fermentasi adalah memecah komponen kompleks menjadi lebih sederhana. Hasil fermentasi diharapkan terjadi peningkatan terhadap kualitas bahan pakan yang digunakan sebagai campuran pakan ikan dan mampu meningkatkan pertumbuhan ikan (Widiastuti, 2007). Proses fermentasi dilakukan dengan menggunakan probiotik agar diharapkan pakan dapat dicerna dengan baik. Probiotik yang digunakan tersusun dari beberapa bakteri yakni *Enterobacter* sp., *Bacillus* sp., *Cellulomonas* sp., *Actinomyces* sp. Pakan yang diberi probiotik dapat menurunkan kadar serat kasar pada pakan sehingga mudah dicerna. Penggunaan mikroorganisme sesulolitik

berperan memproduksi enzim endo 1,4 β glukonase, ekso 1,4 β glukonase dan β glucosidase, ketiga enzim tersebut dapat memecah komponen serat kasar menjadi karbohidrat terlarut (Howard *et al.*, 2003).

Berdasarkan latar belakang tersebut, dilakukan penelitian substitusi tepung bungkil kedelai dengan tepung ampas sari kedelai yang difermentasi dengan probiotik. Dengan tujuan untuk mengetahui perbedaannya terhadap kandungan protein kasar dan lemak kasar daging ikan patin (*Pangasius pangasius*).

1.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut maka rumusan masalah penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Apakah substitusi tepung bungkil kedelai menggunakan tepung ampas sari kedelai yang difermentasi pada pakan formulasi ikan patin (*Pangasius pangasius*) dapat mengurangi kandungan lemak kasar pada daging ikan?
2. Apakah substitusi tepung bungkil kedelai menggunakan tepung ampas sari kedelai yang difermentasi pada pakan formulasi ikan patin (*Pangasius pangasius*) dapat meningkatkan kandungan protein kasar pada daging ikan?

1.3 Tujuan

1. Untuk mengetahui substitusi tepung bungkil kedelai dengan tepung ampas sari kedelai yang difermentasi terhadap penurunan pada pakan formulasi terhadap kandungan lemak kasar dalam daging ikan patin
2. Untuk mengetahui substitusi tepung bungkil kedelai dengan tepung ampas sari kedelai yang difermentasi pada pakan formulasi terhadap peningkatan kandungan protein kasar dalam daging ikan patin

1.4 Manfaat

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi mengenai pengaruh penggunaan tepung ampas sari kedelai yang difermentasi sebagai bahan pakan alternatif pengganti tepung bungkil kedelai yang berpengaruh pada kandungan lemak kasar dan protein kasar daging ikan patin (*Pangasius pangasius*) sehingga dapat menghasilkan produk yang berkualitas.