

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ikan merupakan salah satu sumber pangan yang bergizi. Selain sebagai sumber protein hewani, ikan juga sebagai sumber asam lemak esensial yang menunjang perbaikan kualitas sumberdaya manusia. Untuk mendukung pengadaan ikan sebagai sumber pangan tidak hanya mengandalkan hasil tangkapan di alam, tetapi juga dari hasil usaha budidaya, baik di perairan laut maupun tawar.

Salah satu ikan air tawar yang saat ini banyak dibudidayakan adalah ikan nila. Dalam usaha budidaya ikan nila, faktor yang terpenting dalam kegiatan pembesaran benih ikan menjadi ikan konsumsi adalah ketersediaan pakan dalam jumlah yang memadai. Pakan memberikan kontribusi terbesar yaitu mencapai 60 sampai 70% dari total biaya produksi (Handajani, 2008).

Tepung ikan merupakan bahan utama dalam pembuatan pakan. Hal tersebut dikarenakan tepung ikan memiliki kandungan protein yang tinggi dan mudah dicerna. Namun, tepung ikan yang merupakan sumber protein hewani pada pakan tampaknya sudah menghadapi kendala yang serius. Hal ini dikarenakan pasokan tepung ikan dunia cenderung menurun dan harganya semakin mahal yaitu sebesar Rp 16.000/kg. Hal ini menyebabkan pakan ikan semakin mahal dan harga produk perikanan budidaya menjadi tidak kompetitif.

Tingginya harga tepung ikan merupakan masalah bagi para petani ikan nila terutama pembudidaya ikan sistem intensif. Berdasarkan hal tersebut, maka untuk menekan biaya pakan perlu dicari bahan baku pakan alternatif yang harganya lebih murah dan memiliki kandungan protein tinggi sesuai dengan kebutuhan ikan. Salah satu alternatifnya adalah memanfaatkan ikan rucah atau ikan sampah yang jumlahnya cukup melimpah.

Ikan rucah merupakan ikan berukuran kecil dan merupakan hasil tangkapan sampingan oleh nelayan antara lain ikan pari, cucut, tembang, kuniran, rebon, selar, krisi dan sejenisnya yang memiliki nilai ekonomis sangat rendah (APFIC, 2005). Pemanfaatan ikan rucah kurang maksimal terutama pada saat panen raya. Subagio, *et al.*, (2003) menyatakan bahwa kandungan gizi ikan rucah cukup lengkap sehingga ikan rucah dapat dimanfaatkan dengan cara dijadikan produk olahan yang dapat meningkatkan nilai jualnya. Dari hasil uji proksimat yang telah dilakukan di Laboratorium Teknologi Hasil Pertanian Politeknik Negeri Lampung, tepung ikan rucah mengandung protein yang cukup tinggi yaitu 44%. Dilihat dari kualitas dan kuantitasnya ikan rucah sangat potensial untuk dijadikan bahan baku pakan buatan untuk menggantikan tepung ikan yang sebagian besar masih di import.

Namun demikian, tidak semua komponen pakan yang dimakan oleh ikan dapat diserap, karena pada kenyataannya ada sebagian pakan yang tidak dapat dicerna oleh ikan. Dalam pembuatan pakan yang berbasis tepung ikan rucah ini, tingkat pencernaan tepung ikan rucah belum diketahui. Oleh karena itu perlu dilakukan penelitian tentang kajian tingkat pencernaan pakan buatan yang berbasis tepung ikan rucah.

1.2 Tujuan Penelitian

Penelitian dilakukan untuk mengetahui tingkat pencernaan pakan ikan nila (*Oreochromis niloticus*) yang berbasis tepung ikan rucah.

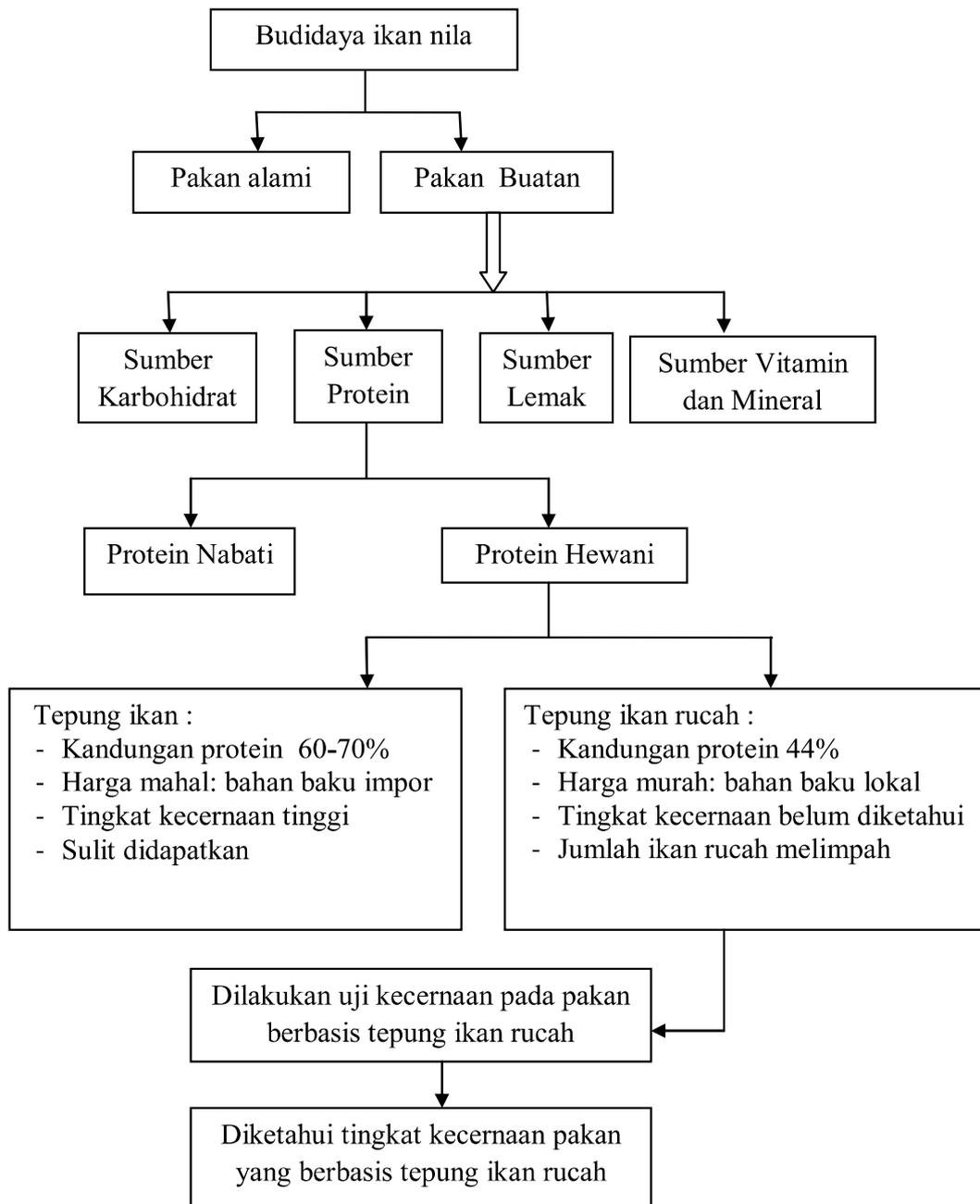
1.3 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian adalah memberikan informasi kepada pembudidaya ikan tentang tingkat pencernaan pakan yang berbasis tepung ikan rucah.

1.4 Kerangka Pemikiran

Ikan nila disamping sebagai salah satu sumber protein hewani bagi masyarakat, juga merupakan komoditas yang dapat menunjang ekonomi para pembudidaya. Namun, dalam budidaya ikan secara intensif yang menjadi masalah bagi para petani ikan adalah harga pakan ikan yang semakin mahal. Berbagai usaha telah diupayakan untuk mengatasi permasalahan tersebut yaitu dengan menggantikan sumber protein ikan dari tepung ikan rucah. Ikan rucah adalah ikan-ikan berukuran kecil dan merupakan surplus hasil tangkapan nelayan. Produksi ikan rucah sangat melimpah khususnya pada saat panen raya. Ikan rucah belum dimanfaatkan secara optimal khususnya di daerah Lampung. Biasanya ikan rucah hanya dimanfaatkan sebagai pakan ternak, ikan asin, atau pun dibuang begitu saja. Sebenarnya hanya dengan sedikit teknologi ikan rucah dapat dimanfaatkan. Seperti jenis ikan lain, ikan rucah memiliki kandungan gizi yang cukup lengkap yaitu memiliki kandungan protein sebesar 44%, sehingga ikan rucah dapat dimanfaatkan sebagai sumber protein hewani dalam pembuatan pakan ikan. Namun dalam kegiatan budidaya ikan, tingkat pencernaan pakan yang terbuat dari tepung ikan rucah belum diketahui sehingga untuk mengetahui seberapa besar pakan yang diserap

oleh ikan perlu dilakukan uji pencernaan. Secara umum kerangka pikir dalam penelitian dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Kerangka pikir penelitian

1.5 Hipotesis

Hipotesis yang digunakan dalam penelitian adalah:

H₀ : $\sigma_i = 0$ Tepung ikan rucah dengan proporsi berbeda tidak berpengaruh terhadap tingkat pencernaan pakan pada ikan nila merah.

H₁ : $\sigma_i \neq 0$ Setidaknya ada proporsi tepung ikan rucah yang memberikan pengaruh terhadap tingkat pencernaan pakan pada ikan nila merah.