

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perekonomian di Indonesia saat ini terus mengalami perkembangan dan peningkatan di berbagai sektor dengan salah satunya adalah sektor perikanan. Hal tersebut merupakan wujud dari persiapan dalam menghadapi Masyarakat Ekonomi Asean (MEA). Perikanan tangkap merupakan salah satu sektor perikanan yang saat ini terus mengalami perkembangan. Dalam hal ini perkembangan tersebut terlihat dari Badan Pusat Statistik (BPS) pada tahun 2018, yang menunjukkan peningkatan jumlah produksi ikan tangkap sebanyak 7.071.452 ton dan produksi perikanan budidaya sebanyak 6.114.991 ton. Dari jumlah produksi ikan yang telah di hasilkan tersebut ikan yang di produksi sebagai produk olahan perikanan sebanyak 6.188.997 ton (Menteri Kelautan dan Perikanan, 2018). Di Jawa Timur, pengolahan ikan melalui proses pengasapan atau pemanggangan ikan mencapai 30%, pemindangan 23%, penggaraman atau pengeringan 19%, sedangkan sisanya menggunakan teknik lain (Awami et al., n.d.).

Produksi pengasapan ikan di daerah Pesisir Pantai Kenjeran, Surabaya menyisakan limbah padat berupa jeroan, kepala, ekor, dan sirip ikan. Dalam hal ini limbah padat yang dihasilkan oleh produksi ikan asap hanya di buang tanpa adanya pengolahan terlebih dahulu dan dapat menimbulkan pencemaran karena pembusukannya terhadap lingkungan. Limbah pengasapan ikan yang dihasilkan mencapai 3,5 ton per hari dari hasil keseluruhan produksi pengasapan ikan yang dihasilkan oleh para nelayan di pesisir pantai Kenjeran. Untuk mengurangi pencemaran yang ditimbulkan akibat dari limbah jeroan ikan asap perlu adanya pemanfaatan agar terolah dan dapat meminimalisir pencemaran terhadap lingkungan. Limbah ikan memiliki kandungan nutrisi berupa: protein 29,70%; lemak 18,83%; karbohidrat 1,94%; kadar air 8,97%; dan serat kasar 1,07%; sehingga dapat dimanfaatkan sebagai pakan hewan budidaya, salah satunya adalah budidaya ikan (Rimalia, 2002a).

Pakan ikan merupakan salah satu faktor yang berperan penting dalam proses optimalisasi pertumbuhan ikan apabila jumlah pakan, kualitas pakan dan kandungan nutrisi seperti protein, lemak, karbohidrat, vitamin dan mineral terpenuhi dengan baik (Nurhayati & Febiyani, 2017). Pakan ikan terdiri dari dua macam yaitu pakan buatan dan pakan alami. Pakan buatan merupakan pakan yang dibuat dari beberapa jenis bahan baku dan memegang peran penting dalam budidaya ikan, dengan kandungan gizi seperti protein, nutrisi, vitamin, dan kandungan abunya yang harus dijaga dalam proses pembuatan pakan salah satu pakan ikan buatan yaitu pelet. Sedangkan, pakan ikan alami merupakan mikroorganisme atau jasad renik yang hidup di dalam air seperti plankton dan memiliki kandungan nutrisi tinggi untuk ikan (Zaenuri, 2013).

Dalam pemilihan bahan baku pakan ikan perlu memperhatikan beberapa hal agar dapat menghasilkan pakan yang baik seperti: kebutuhan gizi ikan yang akan di budidayakan, harga bahan baku pakan relatif murah, kualitas bahan baku yang digunakan, dan ketersediaan bahan baku pakan. Untuk pembuatan bahan pakan ikan yang berkualitas mengacu pada SNI Pakan Ikan, dalam hal ini SNI pakan buatan untuk ikan berbeda-beda tergantung pada jenis ikan dan stadia/umur ikan. Sedangkan proses pembuatan pakan ikan (pra produksi, produksi dan pasca produksi) mengacu pada SNI 01-4087-2006 tentang cara pembuatan pakan ikan yang baik sebagai produksi pakan ikan lele dumbo yang akan diterapkan untuk produksi pelet ikan dari limbah pengasapan ikan (BSN, 2006).

Limbah pengasapan ikan merupakan salah satu bahan baku murah yang dapat dimanfaatkan dan diolah menjadi pelet. Limbah pengasapan ikan yang di buang ke laut tanpa adanya pengolahan terlebih dahulu bisa di manfaatkan. Limbah pengasapan ikan mengandung protein sebanyak 29,7%, perlu adanya tambahan sumber protein untuk memenuhi nutrisinya. Sumber protein lain yaitu dengan menambahkan limbah padat yang tidak diolah dan masih terdapat banyak kandungan nutrisi yang dihasilkan seperti halnya limbah dari ampas tahu dapat dijadikan bahan pakan karena ampas tahu memiliki kandungan protein 23,55%, kemudian ada limbah dari sayur organik memiliki protein kasar sebesar 15%, dan

limbah dari rumah makan memiliki nilai protein sebesar 22,40% ditambahkan dalam pembuatan pelet dari limbah padat pengasapan ikan untuk memperkaya kandungan protein pada pelet (Shoimah, Purnaweni, & Yulianto, 2013).

Berdasarkan latar belakang tersebut penulis tertarik melakukan penelitian mengenai analisa kandungan gizi pakan pelet yang diformulasikan dengan penambahan bahan baku hewani yang berbeda. Untuk melakukan penelitian dengan judul "*Pemanfaatan Limbah Pengolahan Ikan Asap Di Pesisir Pantai Kenjeran Surabaya Sebagai Bahan Baku Pakan Ikan*" dengan harapan limbah ikan yang dihasilkan dari tempat pelelangan ikan kenjeran dapat dimanfaatkan, sehingga pencemaran yang diakibatkan juga dapat diatasi.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang, maka timbul masalah dalam penelitian ini, diantaranya adalah:

1. Bagaimanakah potensi limbah pengolahan ikan asap terhadap upaya minimalisir limbah yang di buang ke laut ?
2. Bagaimana efektivitas variasi terbaik menghasilkan pelet untuk pakan ikan dari limbah pengolahan ikan?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah:

1. Mengetahui potensi limbah dari ikan asap yang akan di olah dan dimanfaatkan dengan memproduksi pakan ikan berupa pelet ikan.
2. Mengetahui kombinasi pakan ikan terbaik dari limbah ikan asap dengan variabel lain sebagai campuran.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat yang diharapkan dan diperoleh dalam penelitian ini adalah:

1. Masyarakat

Dapat memanfaatkan dan memproduksi limbah ikan asap yang ada menjadi kebutuhan alternatif yaitu berupa pakan ikan atau pelet serta meningkatkan kemandirian dalam pengolahan limbah ikan asap.

2. Ilmu Pengetahuan dan Teknologi

Menambah referensi ilmu pengetahuan mengenai proses pembuatan pakan ikan berupa pellet dari limbah jeroan ikan yang sudah terbuang.

3. Peneliti

Mengetahui potensi pelet ikan yang dibuat dari limbah pengasapan ikan sebagai salah satu pakan ikan untuk pengembangan ikan dalam sistem budidaya dengan memanfaatkan limbah yang terbuang tanpa adanya pengolahan.

4. Institusi

Pengembangan implementasi dalam meningkatkan kompetensi dalam program studi terkait.

1.5 Lingkup Penelitian

Lingkup penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Penelitian ini dilakukan di Sentral Ikan Bulak Kenjeran, Kota Surabaya.
2. Untuk memperoleh data dapat dengan pengamatan secara langsung di lapangan, observasi, dan data sekunder dari dokumen Sentra Ikan Bulak Kenjeran, Kota Surabaya.
3. Hasil dari produksi dapat dilihat dari Standar Nasional Indonesia (SNI) pakan ikan dengan Pengujian Mutu dan Pengembangan Produk Kelautan dan Perikanan (PMP2KP) .
4. Syarat mutu pakan mengacu pada syarat mutu pakan ikan lele dumbo (*Clasias gariepinus*) SNI 01-4087-2006.