

1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ikan Gurami (*Osphronemus gouramy*) merupakan ikan asli Indonesia yang berasal dari perairan di daerah Jawa Barat. Ikan gurami merupakan salah satu komoditi perikanan air tawar yang penting karena permintaan pasar yang cukup tinggi. Berdasarkan data Kementrian Kelautan & Perikanan (2014), produksi ikan gurami nasional memiliki peningkatan sebesar 19,86% per tahun sejak tahun 2009 sampai 2013. Ikan gurami memiliki kandungan protein yang cukup tinggi yaitu sebesar 24-32 %. Harga ikan gurami yang relatif tinggi dibandingkan dengan ikan air tawar lainnya membuat ikan ini banyak dibudidayakan. Budidaya ikan gurami ini masih memiliki beberapa kendala pada masa pemeliharaannya. Permasalahan budidaya ikan gurami salah satunya yaitu pertumbuhan ikan gurami yang relatif lambat dibandingkan dengan ikan air tawar lainnya.

Menurut Hidayat *et al.* (2013) faktor yang mempengaruhi pertumbuhan ikan adalah kandungan protein dalam pakan. Protein berfungsi untuk membentuk jaringan baru, menggantikan jaringan yang rusak, dan pertumbuhan. Menurut Kordi (2009) selain protein, sumber energi yang penting untuk ikan golongan herbivora yaitu karbohidrat. Karbohidrat pada umumnya berasal dari tumbuh-tumbuhan yang dapat dimanfaatkan sebagai salah satu bahan pakan. Ikan golongan herbivora memiliki panjang usus 5 kali lebih panjang dari panjang total badannya karena makanan yang berserat dan lebih lama dicerna tubuh. Ikan gurami digolongkan sebagai ikan herbivora berdasarkan jenis pakannya (Fitriliyani, 2011).

Pakan merupakan unsur yang sangat penting dalam suatu kegiatan usaha budidaya perikanan, sehingga pakan yang tersedia harus memadai dan memenuhi kebutuhan ikan (Hidayat *et al.* 2013). Pakan yang berkualitas tergantung pada bahan baku pakan, maka ketersediaan bahan baku harus terjaga secara kualitas dan kuantitas. Menurut Babo *et al.* (2013) Pakan merupakan komponen terbesar yang menghabiskan 50-70% dari biaya produksi. Alternatif yang digunakan pada pemeliharaan benih ikan gurami hingga saat ini masih mengandalkan pakan komersil. Harga pakan yang meningkat tanpa diikuti dengan harga jual ikan

mengharuskan adanya upaya untuk mengurangi biaya pakan. Daun gamal (*Gliricidia sepium*) merupakan salah satu alternatif yang dapat digunakan sebagai bahan baku pembuatan pakan. Menurut Syaputra (2018), daun gamal memiliki kadar protein 27,44% dan serat kasar 14,64%.

Daun gamal merupakan salah satu tumbuhan yang mempunyai potensi cukup tinggi. Pemanfaatan daun gamal sebagai bahan baku pakan ikan belum banyak dilakukan, sehingga informasi mengenai tingkat penggunaan dalam pakan ikan masih terbatas. Berdasarkan penelitian Khalil *et al.* (2015) pemberian pakan pelet yang diformulasi dengan daun kelor, daun gamal, dan daun pegagan memberikan pengaruh nyata terhadap pertumbuhan ikan gurami. Daun-daunan seperti daun gamal banyak mengandung protein sehingga sangat cocok dijadikan bahan baku pakan. Sulhi (2011) menyatakan bahwa penggunaan daun-daunan saja tanpa pakan buatan untuk pakan diakui mengakibatkan pertumbuhan benih ikan sampai dengan ukuran konsumsi lebih lambat dibanding dengan pakan kombinasi pelet dan daun-daunan.

Menurut Syaputra (2018) & Wood *et al.* (1998), daun gamal mengandung zat anti nutrisi berupa HCN, tanin, saponin, kumarin, nitrat dan asam fenolat serta serat kasar yang tinggi. Tingginya serat kasar dan adanya kandungan zat anti nutrisi pada daun gamal mengakibatkan pakan sulit dicerna oleh ikan (BPTU Sembawa, 2009). Menurut Virnanto *et al.* (2016), fermentasi merupakan upaya yang dapat dilakukan untuk meningkatkan kandungan dan kualitas protein, mempertahankan nilai nutrisi selama penyimpanan dan mengurangi zat anti nutrisi. Probiotik komersil berupa EM₄ merupakan salah satu bahan yang dapat digunakan untuk proses fermentasi. Probiotik komersil ini berisi beberapa mikroba pengurai yaitu bakteri fotosintetik bakteri asam laktat (*Lactobasillus* sp), yeast (*Saccharomyces* sp), *Actinomycetes* sp dan *Streptomyces* sp (Putri, 2012). Pemanfaatan daun gamal yang difermentasi dengan menggunakan probiotik diharapkan dapat memperbaiki nilai nutrisi serta meningkatkan daya cerna serat kasar pada daun gamal. Daun gamal hasil fermentasi yang dicampur kedalam pakan buatan diduga dapat meningkatkan pertumbuhan ikan gurami.

1.2 Rumusan Masalah

Ikan gurami merupakan salah satu komoditas perikanan air tawar yang penting dibudidayakan. Budidaya ikan gurami ini masih memiliki beberapa kendala pada masa pemeliharaannya. Permasalahan budidaya ikan gurami salah satunya yaitu pertumbuhan ikan gurami yang relatif lambat dibandingkan dengan ikan air tawar lainnya. Faktor yang mempengaruhi pertumbuhan yaitu pakan. Pakan merupakan komponen terbesar yang menghabiskan 50-70% dari biaya produksi. Harga pakan ikan yang meningkat tanpa diikuti dengan harga jual ikan mengharuskan adanya upaya untuk mengurangi biaya pakan. Alternatif yang dapat digunakan salah satunya yaitu daun gamal. Pemanfaatan daun gamal sebagai bahan baku pakan ikan belum banyak dilakukan, sehingga informasi mengenai tingkat penggunaan dalam pakan ikan masih belum diketahui dan perlu diteliti.

1.3 Tujuan

Tujuan penelitian ini adalah :

1. Mengevaluasi pengaruh penambahan tepung daun gamal fermentasi ke dalam pakan komersil terhadap pertumbuhan benih ikan gurami selama pemeliharaan.
2. Mendapatkan pertumbuhan benih ikan gurami terbaik diantara formulasi pakan daun gamal terfermentasi dan pakan komersil yang diberikan selama pemeliharaan.

1.4 Manfaat

Manfaat penelitian ini yaitu untuk memberikan informasi tentang pemanfaatan fermentasi daun gamal kedalam pakan komersil terhadap pertumbuhan benih ikan gurami selama pemeliharaan 40 hari.