

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ikan hias memiliki daya tarik tersendiri untuk dapat dijadikan konsumsi seni bagi para peminatnya. Keindahan yang di perlihatkan baik dari segi warna, bentuk, kelengkapan fisik dan juga kondisi kesehatannya (Lesmana, 2007). Pengusaha ikan konsumsi saat ini, banyak yang beralih ke usaha ikan hias (Septiana, 2013). Warna yang cerah dan cemerlang menjadi daya tarik utama dalam penentuan nilai pada ikan hias. Semakin cerah dan cemerlang warna suatu jenis ikan, maka semakin tinggi pula nilainya. Syaifudin (2016) menyatakan bahwa kualitas warna dari ikan hias yang dibudidayakan harus dapat ditingkatkan dan dipertahankan.

Ikan cupang merupakan salah satu jenis ikan hias yang banyak dibudidayakan di Indonesia baik jantan maupun betina. Daya tarik ikan ini terletak pada keindahan bentuk sirip cupang jantan dan juga warna yang dimunculkan dari tubuhnya. Menurut Badan Pusat Statistik (2015), ikan cupang memiliki nilai ekspor US\$ 4,911 atau sebanyak Rp 63,843,000 dalam kurs Rp 13.000. Beberapa faktor yang mempengaruhi kecerahan warna ikan cupang antara lain ialah kondisi lingkungan, intensitas cahaya dan juga ketersediaan nutrisi yang tepat pada pakan ikan yang dipelihara misalnya kandungan karotenoid yang terdapat didalam pakan ikan tersebut (Budi *et al*, 2013). Budidaya ikan cupang di Indonesia masih terdapat kendala, salah satunya adalah kualitas warna ikan yang kurang baik dan merata. Kualitas warna yang kurang baik dan merata dapat mempengaruhi nilai jual ikan itu sendiri (Budi *et al*, 2013). Warna pada ikan disebabkan oleh adanya pigmen atau *chromatophore* yang terdapat pada dermis sisik, baik itu di luar maupun di dalam (Subamia *et al*, 2013). Usaha yang dapat dilakukan untuk meningkatkan kecerahan warna ikan ialah dengan cara menambahkan pigmen warna pada pakan ikan. Pernyataan tersebut sejalan dengan pendapat Sitorus (2015) yang menyatakan bahwa kualitas warna yang baik dan merata bisa diupayakan dengan teknik manipulasi pigmen.

Buah Karamunting berpotensi menjadi salah satu sumber karotenoid alami yang sejauh ini belum banyak dimanfaatkan. Buah ini tumbuh subur di pulau Bangka dan banyak ditemukan di pekarangan, lahan kosong bahkan hutan. Karotenoid

merupakan pigmen organik yang terdapat secara alami pada khromoplast dari tanaman. Pigmen yang terdapat dikaramunting yaitu pigmen beta karoten. Pigmen beta karoten adalah bahan utama pembentuk pigmen merah-jingga yang tidak dapat disintesis sendiri oleh ikan tetapi diperoleh dari asupan makanan. Karoten dapat diperoleh dengan ekstraksi beberapa bahan seperti wortel, labu kuning, brokoli, dan tomat. Pada umumnya, pemisahan beta karoten dari campuran dengan senyawa karotenoid lainnya berdasarkan polaritasnya. Beta karoten bersifat non-polar, sehingga dapat dipisahkan dengan pelarut non-polar (Winarno, 1997).

Penelitian terdahulu pernah dilakukan oleh Gusti (2012) tentang studi pengaruh kerusakan beta karoten dalam pelarut heksana, aseton dan methanol serta tanpa pelarut (akuades). Hasil dari penelitian tersebut menunjukkan bahwa pengurangan beta karoten sangat cepat terjadi ketika dilarutkan dalam pelarut non polar (heksana, aseton) dibandingkan dengan beta karoten yang dilarutkan menggunakan akuades yang menghasilkan pengurangan lebih sedikit. Berdasarkan hasil dari penelitian tersebut, perlu dilakukan penelitian tentang pengaruh penggunaan pelarut polar untuk memanfaatkan kandungan karotenoid dari buah karamunting sebagai upaya meningkatkan kecerahan warna pada ikan cupang. Penelitian dengan menggunakan bahan karotenoid alami sebelumnya sudah dilakukan oleh Pardosi *et al.* (2014) tentang pengaruh konsentrasi tepung wortel pada pakan terhadap peningkatan warna ikan koi (*Cyprinus Carpio*) dimana dosis yang terbaik adalah 5%. Penelitian juga dilakukan oleh Rini *et al.* (2017) tentang penambahan tepung bunga marigold (*Tegetas erecta*) dalam pakan terhadap peningkatan kualitas warna benih ikan botia (*Chromobotia macrocanthus*) dosis terbaik dalam penelitian ini adalah 2%. Selain itu penelitian serupa juga dilakukan oleh Widinata *et al.* (2016) tentang pemberian kombinasi tepung bunga marigold (*Tagetas erecta*) dan udang rebon pada pakan terhadap kecerahan warna ikan koi (*Cyprinus carpio*). Perlakuan terbaik pada penelitian ini adalah penambahan tepung bunga marigold 5% dan udang rebon 35%. Buah keramunting diduga juga dapat dijadikan sebagai bahan karotenoid alami untuk dapat mencerahkan warna ikan, sehingga dilakukan penelitian pemberian ekstrak

buah karamunting melalui pakan guna meningkatkan kecerahan warna pada ikan cupang jantan agar dapat meningkatkan harga jual ikan tersebut.

1.2. Rumusan Masalah

Usaha budidaya khususnya ikan hias seperti ikan cupang masih sangat minim di Bangka Belitung, hal ini disebabkan oleh beberapa kendala salah satunya adalah kualitas warna pada ikan hias. Peningkatan kualitas warna pada ikan hias dapat dilakukan dengan teknik manipulasi pigmen. Teknik tersebut dilakukan dengan cara menambahkan sumber pigmen ke dalam pakan ikan yang di budidayakan. Buah karamunting berpotensi menjadi sumber pigmen alami yang dapat meningkatkan kecerahan warna ikan. Karamunting tumbuh subur di Bangka Belitung, pemberian pakan ekstrak karamunting pada ikan cupang yang mengandung pigmen beta karoten dapat menjadi solusi untuk peningkatan kecerahan warna tubuh ikan cupang. Pemanfaatan buah karamunting yang masih kurang dapat di optimalkan terutama dalam kegiatan budidaya serta usaha ikan hias khususnya di wilayah Bangka Belitung. Berdasarkan pertimbangan tersebut penulis memilih buah karamunting untuk dijadikan bahan percobaan selain sebagai inovasi baru, juga ingin berperan dalam mengeksplorasi dan memanfaatkan buah lokal Bangka Belitung dalam bentuk ekstrak sebagai bahan untuk peningkatan kecerahan warna tubuh ikan cupang agar dapat memiliki nilai jual yang tinggi.

1.3. Tujuan

Penelitian ini bertujuan untuk :

1. Menganalisis kemampuan ekstrak buah karamunting yang menggunakan pelarut polar dalam meningkatkan kecerahan warna pada ikan cupang.
2. Mengevaluasi kemampuan ekstrak buah karamunting yang menggunakan pelarut polar dalam meningkatkan performa pertumbuhan ikan cupang.

1.4. Manfaat

Manfaat dari penelitian ini yaitu :

1. Menambah nilai manfaat buah karamunting sebagai bahan alami yang berasal dari tumbuhan lokal untuk mencerahkan warna ikan cupang.
2. Dapat menjadi informasi baru untuk para penghobi maupun pembudidaya ikan hias cupang tentang peningkatan warna dan performa pertumbuhan.

