

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ikan hias merupakan salah satu komoditas perikanan yang memiliki nilai ekonomis tinggi. Ikan hias memiliki daya tarik tersendiri apabila dibandingkan dengan ikan konsumsi. Pada ikan konsumsi bobot tubuh dan rasa daging yang menentukan harganya, sedangkan yang menentukan harga pada ikan hias yaitu tampilan warna yang menarik. Ikan hias air tawar yang banyak diminati adalah ikan mas koki. Ikan mas koki memiliki bentuk tubuh yang unik, bermata besar agak menonjol dan warna sisik yang menarik (Solihah *et al.*, 2015).

Warna yang cerah dan cemerlang menjadi daya tarik utama ikan hias dalam penentuan nilainya. Semakin cerah warna suatu jenis ikan, maka semakin tinggi nilainya. Oleh karena itu, warna harus dapat ditingkatkan dan dipertahankan kualitasnya (Syarifudin *et al.*, 2016). Memudarnya warna ikan saat dipelihara dalam waktu yang lama menjadi kendala utama yang sering dihadapi para pembudidaya dan penggemar ikan hias (Lesmana, 2002). Pembudidaya harus dapat mempertahankan dan meningkatkan kualitas warna ikan mas koki. Cara yang dapat dilakukan adalah dengan pemberian bahan tambahan yang mengandung karotenoid pada pakan. Makanan memiliki pengaruh dalam pembentukan warna ikan hias. Umumnya ikan yang berwarna merah atau kuning membutuhkan pakan yang memiliki kandungan karotenoid lebih tinggi untuk mempertahankan keindahan warnanya (Fitriana *et al.*, 2013).

Karotenoid adalah komponen alami utama pembentuk pigmen warna yang memberikan pengaruh cukup baik pada warna merah dan orange (Budi, 2001 dalam Noviyanti *et al.*, 2015). Pakan yang mengandung karotenoid dapat digunakan sebagai salah satu upaya untuk meningkatkan dan mempertahankan warna pada ikan hias. Tumbuhan yang berwarna cerah seperti warna merah, orange, kuning, ungu, hijau dan biru merupakan ciri utama dari sayuran yang mengandung β -karoten di dalam tumbuhan. Tumbuhan yang mengandung β -karoten salah satunya, yaitu kulit melinjo. Kulit melinjo merah memiliki potensi

untuk dimanfaatkan sebagai alternatif pewarna alami karena memiliki warna menarik yang disebabkan adanya kandungan β -karoten sehingga dapat dijadikan sebagai pakan tambahan dalam peningkatan warna kecerahan ikan. Kulit melinjo mengandung berbagai macam komponen atau senyawa yaitu β -karoten, fenolik, flavonoid, vitamin C dan antioksidan, sehingga kulit melinjo berpotensi bagi tubuh dan dapat digunakan sebagai pewarna alami karena kulit melinjo memiliki kandungan likopen dan β -karoten (Shinta, 2016).

Hasil dari penelitian terdahulu menggunakan wortel yang memiliki kandungan karotenoid dan terbukti dapat meningkatkan kecerahan warna pada ikan mas koki dengan dosis terbaik 5% (Karo *et al.*, 2015). Penelitian peningkatan kecerahan warna pada ikan mas koki dengan memanfaatkan tepung kulit melinjo melalui pencampuran pada pakan belum pernah diuji. Oleh karena itu, untuk menguji keefektifan dari tepung kulit melinjo perlu dilakukan penelitian. Hasil penelitian yang diharapkan dapat meningkatkan warna ikan mas koki sehingga akan menambah nilai jual ikan mas koki.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah pada penelitian ini adalah :

1. Kecerahan warna ikan mas koki merupakan faktor penting yang perlu diperhatikan. Cara untuk mempertahankan dan meningkatkan kualitas warna ikan mas koki dengan pemberian bahan tambahan yang mengandung karotenoid pada pakan.
2. Sumber β -karoten untuk meningkatkan kecerahan pada penelitian ini yaitu tepung kulit melinjo. Bahan yang digunakan sejauh ini belum diketahui tingkat keberhasilan untuk peningkatan kecerahan warna pada ikan mas koki.

1.3 Tujuan

Penelitian ini bertujuan untuk :

1. Menguji efektifitas penambahan tepung kulit melinjo kedalam pakan terhadap peningkatan kecerahan warna ikan mas koki.
2. Mengevaluasi dosis penambahan tepung kulit melinjo terhadap peningkatan kecerahan warna ikan mas koki.

1.4 Manfaat

Manfaat yang diharapkan dari penelitian ini diharapkan memberikan informasi pengaruh penambahan tepung kulit melinjo dalam pakan terhadap tingkat kecerahan warna pada ikan mas koki.

