

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Kabupaten Padang Pariaman terletak pada pesisir barat Pulau Sumatra dan berbatasan langsung dengan Laut Indonesia. Dengan panjang garis pantai lebih kurang 60,50 km Padang Pariaman memiliki potensi kelautan yang menjanjikan baik dari segi produksi dan pengolahan hasil tangkapan lautnya. Sebagian besar masyarakat daerah Padang Pariaman yang tinggal di wilayah pesisir menggantungkan hidup kepada hasil laut dan memiliki mata pencarian sebagai nelayan.

Jumlah tangkapan ikan laut tahun 2010 mengalami penurunan dibandingkan tahun sebelumnya akibat gempa bumi yang memengaruhi kegiatan melaut masyarakat yang tinggal di pesisir Padang Pariaman. Tetapi jumlah tangkapan ikan laut kembali meningkat sebesar 65,14 % dari tahun 2010 sampai tahun 2013. Dengan jenis ikan yang dominan adalah: Tembang, Tongkol, Peperek, Cakalang dan Kembung (Dinas Kelautan dan Perikanan Padang Pariaman 2014).

Sebagian besar hasil laut Padang Pariaman dijual untuk kebutuhan rumah tangga dalam bentuk segar dan sebagian lagi dijual dalam bentuk ikan kering. Ikan kering merupakan pengolahan ikan laut dengan cara dikeringkan sebelum dipasarkan kepada konsumen. Biasanya ikan kering diolah dari glut atau limbah produksi ikan dimusim tertentu dari ikan-ikan yang ukurannya kecil atau memiliki harga jual segar relatif murah.

Dalam rangka mendukung upaya pemanfaatan bahan baku lokal dalam pembuatan bahan pakan, glut ikan, ikan-ikan sortiran hasil pengolahan dan ikan yang kurang ekonomis dapat diolah menjadi bahan pakan berupa tepung ikan.

Tepung ikan (*marine fish meal*) adalah salah satu produk pengawetan ikan dalam bentuk kering kemudian digiling menjadi tepung. Bahan baku dalam pembuatan tepung ikan biasanya ikan-ikan yang kurang ekonomis, ikan-ikan sortiran, limbah ikan (glut ikan), dan sisa pabrik pengolahan ikan seperti pengalengan dan pembuatan minyak ikan.

Tepung ikan merupakan bahan pakan standar bagi unggas dan babi yang gunanya untuk memenuhi kekurangan asam amino esensial dalam ransumnya, selain itu tepung ikan juga mengandung Ca dan P yang cukup tinggi. Pemakaian tepung ikan dalam ransum menunjukkan respon yang lebih baik dari pada konsentrat protein lain. Tepung ikan dalam penyusunan formulasi pakan dengan tingkat pemakaian sebesar 15 % untuk pakan ikan atau udang dan 5-6 % untuk pakan ayam petelur priode layer. Dari kebutuhan tersebut sekitar 70 % diimpor dari Peru dan Chili. Impor tepung ikan Indonesia tahun 2000 menurut data BPS adalah 87.275 ton dengan nilai US\$ 39,443. Ironisnya Indonesia sebagai negara bahari masih mengimpor 70% tepung ikan.

Pengolahan bahan pakan ternak dari ikan laut sebenarnya telah dilakukan oleh beberapa nelayan di Padang Pariaman. Ikan laut sisa penjualan atau ikan yang kurang ekonomis atau sortiran dari pengolahan ikan kering dijual dalam bentuk bahan pakan setengah jadi berupa ikan utuh kering. Ikan ini biasaya dibeli oleh peternak ayam petelur atau bebek setempat. Proses pembuatan ransum dengan menggiling sekaligus mancampur ikan kering tersebut dengan pakan bijian atau dedak dalam mesin penggiling.

Bahan pakan tersebut tidak tahan lama karena proses pembuatannya yang tidak sempurna. Proses penggilingan akan meninggalkan sisa pakan yang lengket

pada mesin penggiling sehingga proses pembuatan pakan tidak efisien. Selain itu karena proses pengolahan yang tidak sempurna bahan pakan memiliki daya simpan dan kualitas yang rendah.

Padang Pariaman memiliki potensi dari segi kelautan untuk mendukung pengembangan produksi tepung ikan lokal. Pembuatan tepung ikan merupakan cara yang potensial dimasa kini dan masa yang akan datang untuk pengolahan sumber protein bagi ternak.



1.2. Perumusan Masalah

- a. Bagaimanakah potensi ketersediaan ikan laut di Padang Pariaman sebagai bahan baku tepung ikan?
- b. Bagaimanakah cara pengolahan tepung ikan yang tepat dan dapat diterapkan dengan mudah oleh masyarakat setempat?

1.3. Tujuan dan Kegunaan Penelitian

Secara umum tujuan penelitian ini adalah mempelajari potensi ikan laut di Kab. Padang Pariaman yang dapat diolah menjadi tepung ikan.

Tujuan khusus penelitian ini antara lain:

- a. Mempelajari upaya pemanfaatan dan penanganan ikan laut yang memiliki nilai ekonomis rendah oleh nelayan di daerah pesisir Padang Pariaman.
- b. Mengidentifikasi ketersediaan ikan hasil tangkapan nelayan di daerah pesisir Padang Pariaman yang berpotensi diolah menjadi bahan pakan ternak.

- c. Mempelajari pengaruh jenis ikan terhadap rendemen tepung ikan yang diolah dengan dua metode berbeda yaitu pengeringan dan perebusan.

1.4. Hipotesis Penelitian

- a. Ketersediaan ikan untuk diolah mejadi pakan ternak tergantung pada musim dan harga ikan.
- b. Rendemen tepung ikan akan dipengaruhi oleh cara pengolahan dan jenis ikan yang digunakan.

