

I. PENDAHULUAN

1.1 . Latar Belakang

Kabupaten Padang Pariaman terletak pada pesisir barat Pulau Sumatera dan berbatasan langsung dengan Laut Indonesia, dengan panjang garis pantai lebih kurang 50-60 km, memiliki potensi kelautan yang menjanjikan baik dari segi produksi dan pengolahan hasil tangkapan lautnya. Sebagian besar masyarakat daerah Padang Pariaman yang tinggal diwilayah pesisir menggantungkan hidup kepada hasil laut dan memiliki mata pencarian sebagai nelayan. Ikan hasil tangkapan biasanya dijual dalam bentuk segar untuk konsumsi masyarakat. Saat produksi ikan melimpah sering terjadi penumpukan ikan dalam skala besar dan harga ikan turun (Amelia, 2017). Hasil penelitian Amelia (2017) menemukan bahwa ada 4 jenis ikan limpahan yang sulit terjual oleh nelayan antara lain Sarden/Tembang (*Sardinella fimbriata*), Peperak/Maco (*Leiognathus splendens*), Selar/Balato (*Alepes djedaba*), dan Tongkol/Ambu-ambu (*Euthymus affinis*). Sarden/Tembang (*Sardinella fimbriata*) dengan musim antara Oktober hingga Februari diperkirakan musim puncak pada bulan November.

Dalam upaya meningkatkan nilai ekonomis ikan limpahan ini serta mendukung upaya pemanfaatan bahan baku lokal dalam pembuatan bahan pakan, ikan yang bernilai ekonomis rendah ini dapat diolah menjadi bahan pakan berupa tepung ikan. Tepung ikan (*marine fish meal*) adalah salah satu produk pengolahan ikan dalam bentuk kering kemudian digiling menjadi tepung. Hasil penelitian Amelia (2017) menunjukkan bahwa ikan yang bernilai ekonomis rendah ini berpotensi diolah menjadi tepung ikan dengan rendemen 21-24%. Rendemen tepung dipengaruhi oleh jenis bahan baku dan metode pengolahan.

Ikan tongkol yang diolah melalui proses penjemuran menghasilkan rendemen tepung tertinggi, yaitu 29.6%.

Selanjutnya hasil penelitian Fauzana (2016) menyimpulkan bahwa tepung ikan yang diolah dengan pengukusan menunjukkan mutu lebih baik dibandingkan tepung ikan yang diolah dengan penjemuran langsung, baik dari segi kandungan zat makanan dan mineral, sifat fisik maupun organoleptik. Tepung ikan Sarden (*Sardinella sp*) menghasilkan nilai tertinggi pada kadar protein 72,80% BK, kerapatan tumpukan $588,83 \text{ kg/m}^3$ dan kerapatan pemadatan tumpukan $738,23 \text{ kg/m}^3$, kemudian kadar terendah pada lemak 3,19% BK, serat kasar 1,13% BK dan sudut tumpukan $47,76^\circ$. Tepung ikan Peperek (*Carangoides malabaricus*) menghasilkan kadar abu 23,44% BK, kalsium 5,33% BK, dan Fosfor 4,29% BK tertinggi. Tepung ikan Tongkol (*Euthynnus alternatus*) menghasilkan kadar air terendah 5,10% BKU

1.2. Perumusan Masalah

- a. Bagaimana pengaruh metode pengolahan dan jenis ikan yang berbeda terhadap nilai nutrisi tepung ikan sebagai salah satu sumber protein pada pakan ternak puyuh.
- b. Sejauh mana pengaruh metode pengolahan dan jenis ikan sebagai bahan baku tepung ikan terhadap performan produksi dan aspek nilai ekonomi.

1.3. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mempelajari pengaruh metoda pengolahan dan jenis ikan yang berbeda terhadap performan produksi dan ekonomis ternak puyuh.

1.4. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi tentang cara memanfaatkan ikan bernilai ekonomis menjadi tepung ikan.

1.5. Hipotesis Penelitian

- a. Hipotesis penelitian ini adalah nilai nutrisi tepung ikan dapat di tingkatkan melalui pengukusan sehingga dapat meningkatkan nilai ekonomis.
- b. Tepung ikan yang diolah dengan pengukusan akan lebih baik dari pada produk hasil pengeringan baik dari aspek nilai nutrisi maupun nilai ekonomi.

