

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kabupaten pada pariaman yang terletak pada peisir barat wilayah provinsi Sumatera Barat dan berbatasan langsung dengan laut samudera Indonesia. Daerah yang memiliki panjang garis pantai lebih kurang 60 – 50 Km, menunjukkan peningkatan produksi ikan dimana jumlah tangkapan ikan meningkat besar 65,14% dari tahun 2010 (21086 ton) sampai tahun 2013 (3423 ton pertahun) (dinas kelautan dan perikanan Padang pariaman, 2014). Jumlah tangkapan tergantung musim, dimana pada saat musim ikan sering terjadi kelebihan produksi, sehingga harga ikan jatuh. Jenis ikan yang bernilai ekonomis rendah bahkan sering tidak laku di jual. Ikan limbah ini biasanya dikeringkan dalam bentuk utuk secara sederhana di bawah sinar matahari kemudian dijual dalam keadaan setengah kering utuh untuk makanan ayam atau itik dengan harga Rp. 3000 – Rp. 6000 per Kg.

Hasil penelitian Amelia (2017) menemukan bahwa 4 jenis limbah yang sulit terjual oleh nelayan antara lain Sarden/Tembang (*Sardinella fimbriata*) Peperek/Maco (*Leiognathus splendens*) Selar/Balato (*Alepes djedaba*), dari Tongkol/Ambu-Ambu (*Euthymus affinis*). Sarden/Tembang (*Sardinella fimbriata*) dengan musim Oktober hingga Februari diperkirakan musim puncak pada bulan November.

Dalam upaya meningkatkan nilai ekonomis ikan limbah ini serta mendukung upaya pemanfaatan bahan baku lokal dalam pembuatan bahan pakan ikan yang bernilai ekonomis rendah ini dapat diolah menjadi bahan pakan tepung ikan. Tepung ikan (*Marine Fish Meal*) adalah salah satu produksi pengolahan ikan dalam bentuk kering kemudian digiling menjadi tepung. Hasil penelitian Amelia (2017)

menunjukkan bahwa ikan yang bernilai ekonomis rendah ini diolah menjadi tepung ikan dengan rendemen 21 – 24%. Rendemen tepung dipengaruhi oleh jenis bahan baku dan pengolahan. Ikan tongkol yang diolah melalui proses penjemuran menghasilkan rendemen tepung tinggi, 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 yang diolah dengan penjemuran langsung, baik dari segi kandungan zat makanan dan mineral, sifat fisik maupun organoleptik tepung. Tepung ikan Sarden (*sardinella. Sp*) menghasilkan tertinggi pada kadar protein 72,60% BK kemudian kadar terendah pada lemak 3,19% BK, serat kasar 1,13% BK.

Tepung ikan limbah dapat digunakan sebagai pakan sumber protein untuk ternak puyuh. disamping sebagai sumber protein, tepung ikan kaya mineral Ca dan P. tepung ikan peperek (*Leiognathus splendens*) menghasilkan kadar abu 23,44% BK, kalsium 5,33% BK, dan fosfor 4,29% BK tertinggi (Fauzana, 2016). Pemberian tepung ikan limbah diharapkan berpengaruh positif tidak hanya pada bobot potong dan karkas serta produksi telur, tetapi juga kualitas tetapi juga kualitas kerabang dan mineralisasi tulang Ca dan P banyak dibutuhkan untuk pembentukan. Ca penting untuk pembentukan kerabang tercukupi karena 98,% kerabang telur terdiri dari kalsium. Jika kebutuhan mineral tercukupi proses pembentukan kerabang dapat berlangsung normal dan kerabang telur yang dihasilkan dan tidak mudah pecah.



Berdasarkan uraian di atas maka tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **Pengaruh Pemberian Tepung Ikan dengan Metode Pengolahan dan Jenis Ikan Yang Berbeda Terhadap Bobot Telur, Kualitas Kerabang dan Tulang Tibia Ternak Puyuh (*Coturnix-coturnix japonica*).**

1.2 Perumusan Masalah

- a. Bagaimana pengaruh metode pengolahan dan jenis ikan yang berbeda sebagai salah satu sumber protein pada pakan ternak puyuh terhadap bobot potong dan bobot karkas puyuh telur.
- b. Sejauh mana pengaruh metode pengolahan dan jenis ikan sebagai bahan baku tepung ikan terhadap mineralisasi yang diukur dari kualitas kerabang telur serta ukuran tulang tibia puyuh.

1.3 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk memanfaatkan ikan limbah hasil tangkapan nelayan untuk diolah menjadi tepung ikan untuk pakan ternak puyuh. Ikan terdiri atas tiga jenis berbeda (Peperek, Sarden, dan Tongkol) dan diolah dengan cara dikeringkan langsung atau dikukus sebelum dikeringkan dan digiling. Parameter yang diamati antara lain : bobot potong dan karkas, bobot dan kualitas kerabang telur serta dimensi panjang, diameter dan bobot tulang tibia.



1.4. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian diharapkan dapat membantu :

1. Nelayan untuk meningkatkan nilai jual ikan limbah, terutama pada musim ikan.
2. Peternak puyuh untuk mendapatkan bahan pakan sumber protein lokal yang berkualitas tinggi dengan harga lebih murah dari pada tepung ikan impor.

1.5. Hipotesis Penelitian

- a. Tepung ikan yang diproduksi terhadap bobot potong, bobot karkas dan bobot telur, karena tepung ikan kukus mengandung protein lebih tinggi dari pada tepung ikan yang diproduksi dari ikan Peperek dan Sarden.
- b. Kualitas kerabang telur dan bobot tulang tibia yang diberi tepung ikan peperek akan lebih baik dari pada puyuh yang diberi tepung ikan Sarden dan tongkol, karena tepung ikan Peperek mengandung mineral yang lebih tinggi.

