

Tingkat Penerimaan Masyarakat di Kecamatan Kotabumi Selatan Terhadap Ikan Lele (*Clarias sp*) dengan Metode Pembesaran yang Berbeda

*Level of Public Acceptance of Catfish (*Clarias sp*) in District Kotabumi Selatan With Different Fish Enlargement Methods*

Rohmatul Anwar¹, Tri Adi Wibowo², Desy Sasri Untari²

¹Program Studi Peternakan, Universitas Nahdlatul Ulama Lampung

²Program Studi Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan, Universitas Nahdlatul Ulama Lampung

*email: rohmatulanwar10@gmail.com

Disubmit: 13 April 2021 Direvisi: 25 April 2021 Diterima: 25 April 2021

ABSTRAK

Ikan merupakan salah satu sumber protein bagi masyarakat. Harga ikan yang murah serta mudah didapat menjadi nilai positif sebagai alternatif sumber protein hewani selain daging hewan ternak darat. Seiring permintaan yang meningkat, metode pembesaran ikan juga semakin variatif. Salah satu pembesaran ikan yang saat ini populer adalah dengan metode sistem organik. Sistem pemeliharaan organik adalah pemeliharaan ikan dengan menggunakan bahan alami sebagai sumber pakan. Sistem organik dinilai mempercepat pertumbuhan ikan, menghemat biaya pakan dan membuat rasa daging ikan menjadi lebih enak serta tekstur dagingnya menjadi padat. Semua spesies ikan air tawar dapat dipelihara dengan sistem organik, salah satunya adalah ikan lele (*Clarias sp*). Tentunya ini bisa menjadi peluang usaha bagi peternak ikan lele. Penelitian bertujuan untuk mengetahui perbedaan pengaruh tingkat penerimaan masyarakat di wilayah Kotabumi, Kabupaten Lampung Utara terhadap ikan lele yang dibesarkan secara organik dan ikan lele yang menggunakan metode non organik. Hasil penelitian ini diketahui bahwa ikan lele organik lebih diminati oleh masyarakat jika dibandingkan dengan ikan lele non organik. Nilai uji organoleptik ikan lele organik memiliki nilai yang lebih tinggi yaitu sebesar $8,06 \leq \mu \leq 8,28$ dibandingkan lele non organik sebesar $7,91 \leq \mu \leq 8,15$. Sehingga penelitian ini dapat disimpulkan bahwa metode pembesaran ikan berpengaruh terhadap minat konsumsi masyarakat.

Kata kunci: Ikan Lele, Organik, Uji Organoleptik, Protein.

ABSTRACT

*Fish is a source of protein for the community. Fish prices are cheap and easy to get is a positive value as an alternative source of animal protein other than land livestock meat. As demand increases, fish rearing methods are also increasingly varied. One of the most popular fish rearing methods is the organic system method. The organic rearing system is the maintenance of fish using natural ingredients as a source of feed. The organic system is considered to accelerate the growth of fish, save on feed costs and make the fish meat taste better and the meat texture denser. All freshwater fish species can be maintained using an organic system, one of which is catfish (*Clarias sp*). Certainly, it can be a business opportunity for catfish farmers. This study aims to determine the difference in the effect of the level of community acceptance in the Kotabumi area, North Lampung Regency on catfish that are raised organically and catfish using non-organic methods. The results of this study show that organic catfish is more in demand by the public when compared to non-organic catfish. The organoleptic test value of organic catfish has a higher value, which is $8.06 \leq \mu \leq 8.28$ compared to non-organic catfish which is $7.91 \leq \mu \leq 8.15$. So that this study can be concluded that the fish rearing method affects the interest in public consumption.*

Keywords: Catfish, Organic, Organoleptic Test, Protein.

PENDAHULUAN

Ikan lele (*Clarias sp*) merupakan salah satu sumber protein hewani yang cukup banyak dikonsumsi oleh masyarakat. Produksi ikan lele di Provinsi Lampung pada tahun 2016 mencapai 66.507,97 ton, kemudian mengalami kenaikan menjadi 84.462,00 ton, dan pada tahun 2018 mengalami penurunan yaitu 82.366,00 ton (Badan Pusat Statistik, 2020). Proses produksi ikan lele relatif lebih mudah, cepat, dan keberhasilan produksi lebih tinggi dibandingkan ikan air tawar lainnya. Ikan lele dapat dibudidayakan dalam media kolam terpal yang membutuhkan modal lebih rendah dibandingkan media lainnya (Rosalina, 2014). Ikan ini juga dapat dibudidayakan dengan kepadatan tebar tinggi (Hermawan et al., 2014), dengan durasi pemeliharaan dari benih hingga ukuran konsumsi berkisar selama 3 bulan (Sudaryati et al., 2017).

Naik turunnya tingkat produksi ikan lele di Provinsi Lampung salah satunya diakibatkan karena faktor pakan yang relatif mahal, sehingga membuat pembudidaya kesulitan untuk melakukan kegiatan budidaya dalam skala besar. Hal ini mengakibatkan jumlah produksi ikan lele belum dapat memenuhi kebutuhan pasar yang kian meningkat. Salah satu alternatif dalam memenuhi permintaan pasar untuk ikan lele yaitu dengan cara merubah sistem budidaya yang awalnya menggunakan pakan buatan menjadi sistem budidaya ikan lele yang diberi pakan organik berupa *Azolla* dan *Maggot*. *Azolla* merupakan tumbuhan paku yang istimewa karena mampu menambat nitrogen bebas (Khan, 1988, Lumpkin & Plucknett, 1982), selain itu kandungan protein *azolla* cukup tinggi, yaitu berkisar antara 13-30 % berat kering. Kandungan protein yang tinggi ini menjadikan *Azolla* sebagai salah satu alternatif pakan ikan yang baik (Lumpkin & Plucknett, 1982). Sedangkan Black Soldier Fly (BSF) adalah Lalat Tentara Hitam (*Maggot*) yang merupakan salah satu jenis lalat dari sekian banyak yang tersebar di dunia yang memiliki banyak kelebihan dan manfaat bagi manusia dengan kandungan protein cukup tinggi, yaitu 40-50% dan kandungan lemak berkisar 29-32% (Bosch et al. 2014). Oleh karena itu, pakan alternatif organik berupa *Azolla* dan *Maggot* dirasa sangat cocok sebagai pakan pengganti dari pakan buatan untuk pembesaran lele organik.

Pemberian pakan ikan lele menggunakan bahan organik memiliki kelebihan tersendiri diantaranya yaitu memperpendek masa pemeliharaan menjadi 2-3 bulan saja dan peningkatan kandungan gizi pada ikan lele yaitu proteinnya menjadi sangat tinggi (Hala et al., 2019). Indikator dalam menentukan kelayakan bahan baku seperti ikan salah satunya dengan menggunakan metode uji organoleptik. Pengujian organoleptik adalah salah satu tahapan uji yang dilakukan untuk mengetahui tingkat kesegaran bahan baku sebelum nantinya akan diproses seperti pada suatu unit pengolahan perikanan atau untuk dikonsumsi, dimana pengujian tersebut menggunakan panca indera. Penilaian organoleptik merupakan cara yang paling banyak dilakukan dalam menentukan tanda-tanda kesegaran ikan karena lebih mudah, cepat dikerjakan, tidak membutuhkan banyak peralatan dan murah (Hadiwiyoto, 1993).

Pada era modern saat ini kesehatan merupakan salah satu hal yang sangat penting bagi masyarakat. Semakin meningkatnya kesadaran masyarakat akan kesehatan, meningkat pula kesadaran untuk mengkonsumsi makanan yang bebas dari bahan-bahan kimia (Parlyna & Munawaroh, 2011). Secara garis besar tujuan yang ingin dicapai pada kegiatan penelitian ini adalah mengetahui pengaruh daya terima masyarakat di wilayah Kotabumi, Kabupaten Lampung Utara terhadap ikan lele segar yang dipelihara dengan metode pembesaran yang berbeda yaitu secara organik dengan pemberian pakan alami,

dan secara non organik yaitu pembesaran dengan menggunakan pakan yang di produksi oleh pabrik.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan September sampai Oktober 2020 di Kecamatan Kotabumi Selatan, Kabupaten Lampung Utara, Provinsi Lampung. Metode yang digunakan pada penelitian ini meliputi survei menggunakan kuesioner, pengumpulan data dilakukan dengan observasi dan wawancara kepada 30 orang responden. Pengujian ikan lele dilakukan secara organoleptik. Pengujian tersebut bertujuan untuk mengetahui tingkat kesegaran ikan dengan menggunakan indera sensori yang dilakukan menggunakan *scoresheet* organoleptik ikan segar (SNI 2729-2013) dan dilakukan oleh panelis standar sejumlah 6 orang, dan panelis non standar yaitu masyarakat sejumlah 24 orang yang dipilih secara acak (*random*). Baik ikan lele yang dibesarkan dengan metode non organik dan metode organik yang digunakan dalam pengujian, didapat dari kolam pembesaran milik masyarakat di Kotabumi, Lampung Utara.

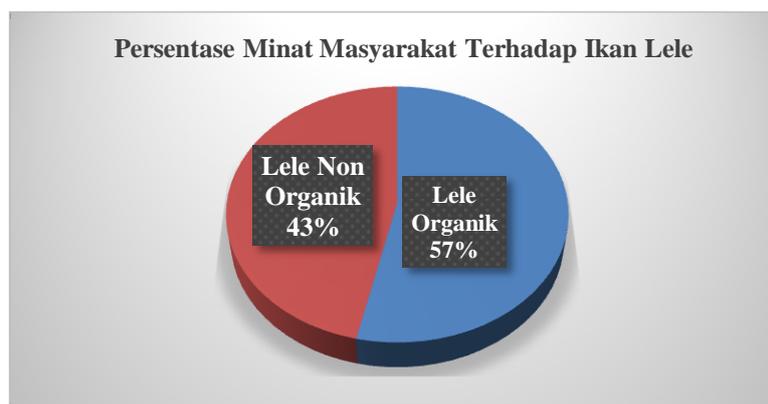
HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil pengujian organoleptik yang dilakukan terhadap ikan lele (*Clarias sp*) segar mentah dengan metode pembesaran non organik, menggunakan *scoresheet* ikan segar berdasarkan SNI 2729-2013 serta jumlah panelis 30 orang dengan selang kepercayaan 95% didapatkan nilai yaitu $7,91 \leq \mu \leq 8,15$. Sedangkan nilai hasil uji organoleptik tingkat kesegaran ikan lele menggunakan metode pembesaran organik yaitu $8,06 \leq \mu \leq 8,28$. Dari penilaian tersebut dapat disimpulkan bahwa kedua jenis ikan yang berbeda metode pembesaran layak dikonsumsi, karena batasan nilai organoleptik >6 masih dikategorikan segar dan layak untuk dikonsumsi (Metusalach et al., 2012).

Tingkat kesegaran ikan merupakan salah satu faktor kunci dalam sebuah permintaan pemenuhan kebutuhan pasar (Rozalina & Bahagia, 2017). Konsumen lebih memilih ikan air tawar konsumsi dalam kondisi hidup dibandingkan dalam kondisi mati, karena dinilai masih segar dan aman jika disimpan dalam lemari pendingin sebagai stok lauk untuk memenuhi nutrisi keluarga. Bagi pedagang, ikan yang dipasarkan dalam kondisi hidup memiliki nilai jual yang lebih tinggi dibandingkan ikan dalam kondisi mati. Ikan dalam kondisi yang masih segar memiliki mutu yang baik, sehingga dapat mempengaruhi nilai jualnya menjadi lebih tinggi, sebaliknya jika ikan kurang segar memiliki mutu yang rendah sehingga harganya menurun (Sukmawati et al., 2020). Ikan dalam kondisi hidup hingga sampai tangan pedagang tidak terlepas dari penanganannya yang baik. Umumnya ikan hidup dilakukan sistem transportasi metode basah, yaitu ikan di distribusikan bersama dengan air sebagai media untuk mempertahankan hidupnya. Namun transportasi metode basah memiliki kelemahan yaitu menambah beban lebih karena adanya bobot air yang disertakan dalam wadah pengangkutan, serta kondisi kualitas air yang harus selalu terjaga dengan baik (Nani et al., 2015).

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa mayoritas masyarakat yang menjadi responden memilih ikan lele yang dibesarkan dengan metode organik, yaitu sebesar 57% atau 17 orang. Sedangkan selebihnya yaitu 43% atau 13 orang masyarakat memilih lele yang dibesarkan dengan metode non organik. Masyarakat yang memilih lele

organik berasumsi bahwa kenampakan ikan lebih menarik dan lebih sehat. Beberapa masyarakat yang sudah mencoba mengkonsumsi lele organik menilai rasa dagingnya lebih enak, tekstur daging padat dan tidak berbau terlalu amis. Dengan daging yang lebih padat, bagian ikan yang dapat dimakan (*edible portion*) menjadi lebih banyak. Dengan semakin banyaknya bagian daging ikan yang dapat dimakan, tentunya dapat mencukupi pemenuhan nutrisi berupa protein yang berasal dari daging ikan. Protein sangat dibutuhkan oleh tubuh manusia dalam pertumbuhan, pengatur proses metabolisme tubuh, dan sebagai penyedia energi bagi tubuh (Asikin & Kusumaningrum, 2017). Masyarakat yang memilih lele dengan metode pembesaran non organik sebesar 43% menilai bahwa ikan lele dengan ukuran lebih kecil dan dirasa lebih cepat matang dan renyah ketika dimasak dengan cara digoreng. Berikut adalah diagram persentase minat masyarakat terhadap ikan lele ditunjukkan pada Gambar 1.



Gambar 1. Persentase Minat Masyarakat terhadap Ikan Lele

Lele organik yang dikembangkan oleh masyarakat Kotabumi menggunakan pakan alami berupa *maggot* lalat tentara hitam (*Hermetia illusence*) dan tanaman *Azolla microphilla*. Kedua pakan tersebut memiliki kandungan protein yang tinggi sehingga menyebabkan ikan lele organik cenderung lebih cepat besar pertumbuhannya, lebih hemat dalam segi biaya pakan, dan menurut penilaian masyarakat yang menjadi panelis dalam penelitian ini, menyatakan bahwa ikan lele organik memiliki rasa daging ikan menjadi lebih enak serta tekstur dagingnya menjadi padat. Dari hasil wawancara menggunakan kuesioner, diketahui rata-rata petani yang membesarkan ikan lele secara organik dapat menghemat biaya pengeluaran pakan sekitar satu hingga dua juta rupiah per satu siklus panen. Menurut Fahmi (2015), kandungan gizi *maggot* lalat tentara mencapai 45-50% dan 24-30% masing-masing untuk protein dan lemak. Hal ini tentu dapat dijadikan sebagai pengganti tepung ikan maupun sebagai pakan alternatif. Sedangkantanaman *Azolla microphilla* yang digunakan sebagai pakan organik mengandung kadar protein antara 24-30% (Arifin, 1996). *Azolla* merupakan tumbuhan paku yang istimewa karenamampu menambat nitrogen bebas (Khan, 1988, Lumpkin and Plucknett, 1982), sehingga kandungan protein *azolla* cukup tinggi, yaituberkisar antara 13-30 % berat kering.

Menurut Badan Pusat Statistik (2020), tingkatan usia penduduk dapat dikelompokkan menjadi tiga kelompok, yaitu kelompok usia mudadibawah 15 tahun, kelompok usia produktif antara 15 hingga 64 tahun, dan kelompok usia tua dengan rentang usia 65 tahun ke atas. Pada penelitian ini didapatkan jumlah terbanyak

responden berada pada rentang usia 15-64 tahun yaitu sebesar 80% atau 24 responden, sedangkan sebagian responden yaitu berusia di atas >65 tahun sebanyak 20% atau 6 responden. Sehingga dapat disimpulkan bahwa sebagian besar responden pada penelitian ini merupakan responden yang berusia produktif.

Tabel 1. Distribusi Responden Berdasarkan Umur

Jumlah Responden			
No.	Umur (Tahun)	Orang	%
1	<15	0	0
2	15-64	24	80
3	>65	6	20
Jumlah		30	100

Sumber: Data Primer (2020)

Hasil pengumpulan data pada penelitian ini didapatkan persentase jumlah responden perempuan lebih banyak dibandingkan dengan responden laki-laki. Hal ini dirasa cukup tepat karena wanita memiliki peransangat penting di dalam keluarga, terutama bagi ibu-ibu yang mengurus kecukupan gizi anak-anak dan keluarganya. Pengetahuan yang dimiliki terutama terkait dengan manfaat konsumsi ikan bagi pemenuhan nutrisi rumah tangga dirasa perlu untuk menjamin keluarganya tidak kekurangan gizi. Ibu adalah salah satu dari kedudukan sosial yang mempunyai banyak peran, peran sebagai seorang istri dari suaminya, sebagai ibu dari anak-anaknya, sebagai seorang yang melahirkan menyusui merawat anak-anaknya dan menyediakan makanan untuk anggota keluarganya (Yendi et al., 2017).

Tabel 2. Distribusi Responden Berdasarkan Jenis Kelamin

Jumlah Responden			
No.	Jenis Kelamin	Orang	%
1	Laki – Laki	9	30
2	Perempuan	21	70
Jumlah		30	100

Sumber: Data Primer (2020)

SIMPULAN

Tingkat penerimaan masyarakat terhadap ikan lele (*Clarias sp*) segar yang dibesarkan dengan metode organik lebih diminati masyarakat dibandingkan dengan ikan lele yang dibesarkan dengan metode non organik. Nilai organoleptik lele organik sebesar $8,06 \leq \mu \leq 8,28$ lebih tinggi dibandingkan lele non organik sebesar $7,91 \leq \mu \leq 8,15$.

SANWACANA

Kami mengucapkan terima kasih kepada masyarakat Kotabumi Selatan, Lampung Utara yang telah membantu di dalam pelaksanaan penelitian ini. Ucapan terima kasih juga

kami sampaikan kepada pihak Universitas Nahdlatul Ulama Lampung yang telah mendukung kegiatan penelitian hingga selesai.

DAFTAR PUSTAKA

- Arifin, Z. (1996). *Azolla Pembudidayaan dan Pemanfaatan pada Tanaman Padi*. Jakarta: PT. Penebar Swadaya.
- Asikin, A, N, Kusumaningrum, I. (2017). *Edible Portion* dan Kandungan Kimia Ikan Gabus (*Channa Striata*) Hasil Budidaya Kolam di Kabupaten Kutai Kartanegara, Kalimantan Timur. *Ziraa'ah*, 42(3), 158-163.
- BPS [Badan Pusat Statistik]. (2020). Lampung dalam Angka. Badan Pusat Statistik. Lampung.
- Bosch, G., Zhang, S., Oonincx, D. G. A. B., & Wouter, H. H. (2014). Protein Quality of Insects as Potential Ingredients for Dog and Cat Foods. *Journal of Nutritional Science*, 3, 1-4.
- Fahmi M. R. (2015). Optimalisasi Proses Biokonversi dengan Menggunakan Mini-Larva *Hermetia Illucens* untuk Memenuhi Kebutuhan Pakan Ikan. *Jurnal Pros Semnas Masy Biodiv Indon*, 1(1), 139-144.
- Hadiwiyoto, S. (1993). *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan*. Jilid 1. Yogyakarta: Penerbit Liberty.
- Hala Y, Kasim S, & Raya I. (2019). Formulasi Pakan Unggul Berbasis Bioteknologi Limbah Organik Lokal untuk Ikan Lele Organik Kualitas Ekspor. *Kovalen*, 5(2), 197-206.
- Hermawan T. E. S. A., Sudaryono, A., Prayitno S. B. (2014). Pengaruh Padat Tebar Berbeda terhadap Pertumbuhan dan Kelulushidupan Benih Lele (*Clarias Gariepinus*) dalam Media Bioflok. *Journal of Aquaculture Management and Technology*, 3(3), 35-42.
- Khan, M. M. (1988). *Azolla Agronomy*. Bogor: IBS-UPLB and SEAMEAO Regional Center for Graduate Study and Research in Agricultural.
- Lumpkin, T. A. & D. L. Plucknett. (1982). *Azolla as Green Manure: Use and Management in Crop Production*. Colorado: West View Press Inc.
- Metusalach, J, A., Kasmia, S., Fahrul, R., & Ilhamjaya. (2012). Analisis Hubungan antara Cara Penangkapan dan Cara Penanganan dengan Kualitas Ikan yang Dihasilkan. Laporan Hasil Penelitian. LP2M. Universitas Hasanuddin. Makassar, Sulawesi Selatan.
- Nani, M, Abidin, Z, & Setyono, B, D, H. (2015). Efektivitas Sistem Pengangkutan Ikan Nila (*Oreochromis sp*) Ukuran Konsumsi Menggunakan Sistem Basah, Semi Basah dan Kering. *Jurnal Akuakultur Rawa Indonesia*, 3(2), 84-90.
- Parlyna R & Munawaroh. (2011). Konsumsi Pangan Organik: Meningkatkan Kesehatan Konsumen. *Jurnal Econosains*. 9(2), 157-165.
- Rosalina, D. (2014). Analisis Kelayakan Usaha Budidaya Ikan Lele di Kolam Terpal di Desa Namang Kabupaten Bangka Tengah. *Maspri Journal*, 6(1), 20-24.
- Rozalina & Bahagia. (2017). Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Permintaan Ikan Bandeng (*Chanos-chanos*) di Pasar Peureulak Kabupaten Aceh Timur. *Agrisamudra, Jurnal Penelitian*, 4(2), 39-48.
- Sudaryati D, Heriningsih S, & Ruserlistyani R. (2017). Peningkatan Produktivitas Kelompok Tani Ikan Lele dengan Teknik Bioflok. *Jurnal Pengabdian dan*

Pemberdayaan Masyarakat, 1(2), 109-115.

Sukmawati, Badaruddin, I., & Simohon, E. S. (2020). Analisis Angka Lempeng Total Mikroba Pada Ikan Kembung (*Rastrelliger sp.*) Segar di Tempat Pelelangan Ikan Kota Sorong Papua Barat. *Samakia: Jurnal Ilmu Perikanan*, 11(1), 10-14.

Yendi, Y, D, N., Eka, N, L, P., & Maemunah, N. (2017). Hubungan Antara Peran Ibu dalam Pemenuhan Gizi Anak dengan Status Gizi Anak Prasekolah di TK Dharma Wanita Persatuan 2 Tlogomas Kota Malang. *Nursing News*, 2(2), 761-771.