

## I. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Ikan gurami sago (*Osphronemus goramy* Lac.) adalah ikan asli perairan Indonesia dari Provinsi Sumatera Barat Kabupaten Lima Puluh Kota yang dikenal dengan nama gurami merah dan diganti dengan nama gurami sago yang disahkan oleh keputusan kementerian kelautan dan perikanan republik indonesia tahun 2018 (Azrita *et al.*, 2020).

Azrita and Syandri (2015) menyatakan strain gurami di Kabupaten Lima Puluh Kota Provinsi Sumatera Barat ada lima yang memiliki karakteristik tertentu, terutama di bentuk tubuh dan warna khas, ke enam strain adalah Tembaga, Jepun, Palapah, Krista dan Merah. Sedangkan Sitanggang dan Sarwono (2007) petani bogor menyatakan strain gurami ada enam yaitu Soang, Jepang, Blue Sapphire, Paris, Bastar, dan Porselin yang dibedakan berdasarkan daya produksi telur, kecepatan tumbuh dan bobot atau ukuran.

Kendala pengembangan usaha budidaya ikan gurami adalah pertumbuhan masih relatif lambat baik pada fase pemeliharaan benih maupun pembesaran (Sitanggang dan Sarwono, 2007). Maka dari itu untuk meningkatkan pertumbuhan ikan dapat dilakukan dengan cara pengelolaan pakan seperti jumlah asupan pakan harian, frekuensi waktu pemberian pakan dan penyajian ransum yang telah ditentukan, sehingga dapat menghasilkan pertumbuhan ikan yang optimal, efisiensi pakan yang tinggi, kelangsungan hidup dan FCR yang rendah (Azrita *et al.*, 2020).

Pengkajian pertumbuhan pada ikan masih terus dilakukan dengan mengefisienkan pakan yang diberikan sehingga limbah budidaya diantaranya feses dan sisa pakan menurun (Setiawati *et al.*, 2013). Dalam meningkatkan nutrisi pakan, probiotik memiliki mekanisme dalam menghasilkan beberapa enzim untuk membantu menghidrolisis nutrisi pakan (molekul kompleks), seperti memecah karbohidrat, protein lemak dan menjadi molekul yang lebih sederhana akan mempermudah proses pencernaan dan penyerapan dalam saluran pencernaan ikan (Putra, 2010).

Di dalam bidang budidaya penggunaan probiotik bertujuan untuk menjaga keseimbangan mikroba dan pengendalian patogen dalam saluran pencernaan, air, serta lingkungan perairan melalui proses biodegradasi (Mansyur, 2008). Penambahan bahan aditif berupa probiotik yang berisi mikroba pengurai ke dalam pakan adalah salah satu cara untuk meningkatkan kualitas pakan, yang berfungsi untuk memperbaiki kualitas pakan dengan cara penguraian sehingga dapat meningkatkan pencernaan pakan. Probiotik didefinisikan yaitu suplementasi sel mikroba utuh (tidak harus hidup) atau komponen sel mikroba pada pakan atau lingkungan hidupnya yang menguntungkan inangnya (Irianto, 2003).

Dari permasalahan di atas penggunaan probiotik adalah salah satu langkah atau solusi untuk meningkatkan nilai nutrisi dan pemanfaatan pakan dalam pertumbuhan dan FCR pada ikan. Oleh karena itu, penulis tertarik melakukan penelitian tentang optimasi jenis fermentor untuk peningkatan nilai gizi pakan terhadap pertumbuhan dan kelangsungan hidup benih ikan gurami sago.

## **1.2. Tujuan Penelitian**

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis pemberian probiotik pada pakan dalam optimasi jenis fermentor yang berbeda terhadap penambahan bobot, laju pertumbuhan spesifik, penambahan panjang, FCR, FCE dan kelangsungan hidup ikan gurami sago.

## **1.3. Manfaat Penelitian**

Adapun manfaat dari penelitian ini ialah untuk memberikan pengetahuan dan informasi kepada petani ikan tentang optimasi jenis fermentor untuk peningkatan nilai gizi pakan terhadap pertumbuhan dan kelangsungan hidup benih ikan gurami sago.