

HASIL PENELITIAN

PEMBESARAN IKAN NILA SECARA TUNGGAL KELAMIN

Ikan nila (*Oreochromis nilotica*) sekarang sudah tersebar di seluruh wilayah Indonesia sejak pertama kali didatangkan ke Indonesia pada tahun 1969. Ikan nila mempunyai beberapa kelebihan dibanding jenis ikan lainnya, yaitu antara lain pertumbuhannya cepat, toleransinya cukup tinggi terhadap lingkungan perairan sehingga dapat hidup baik di perairan air tawar maupun di perairan payau, ukuran badannya lebih besar dibanding ikan sejenisnya (yaitu mujair) dan pemeliharaannya mudah. Selain itu ikan nila termasuk ikan yang harganya cukup murah dan mempunyai nilai gizi cukup tinggi. Kandungan protein, lemak dan kadar air dari beberapa jenis ikan air tawar.

| Jenis Ikan | Kandungan Protein % | | Lemak % | | Kadar air % | |
|-----------------|---------------------|--------|---------|--------|-------------|--------|
| | Basah | Kering | Basah | Kering | Basah | Kering |
| Lele Bangkok | 67,33 | 18,25 | 23,05 | 6,25 | 0 | 72,89 |
| Lele Dumbo | 51,17 | 13,81 | 17,37 | 4,69 | 0 | 73,09 |
| Lele Lokal | 56,21 | 15,16 | 13,80 | 3,22 | 0 | 73,03 |
| Ikan Mas | 59,25 | 14,30 | 24,06 | 5,81 | 0 | 75,86 |
| Ikan Koan | 61,70 | 14,68 | 9,28 | 2,21 | 0 | 76,21 |
| Ikan Mola | 58,17 | 14,98 | 18,26 | 4,70 | 0 | 74,22 |
| Ikan Nila | 55,58 | 15,41 | 19,11 | 5,30 | 0 | 72,27 |
| Ikan Nila Merah | 52,64 | 17,45 | 24,06 | 7,98 | 0 | 66,85 |

Sumber : Balai Penelitian Perikanan Air Tawar.

Ikan nila, biasanya dipelihara dikolam-kolam tradisional, danau, waduk dan sejenisnya dengan menggunakan jaringan terapung. Ada yang disungai dengan menggunakan keramba. Dalam hal kebutuhan pakan bagi ikan nila

tidak ada masalah. Karena seperti halnya ikan mujair, ikan nila termasuk golongan ikan yang rakus. Bisa makan plankton, lumut dan tumbuhan-tumbuhan yang ada di air, sehingga dapat digunakan sebagai pengendali biologi terhadap gulma air.

Salah satu masalah yang sering timbul dalam pemeliharaan ikan nila adalah terjadinya peningkatan jumlah populasi yang cepat bila mana ikan ini dipelihara secara campur kelamin (jantan dan betina dalam satu tempat) di perairan yang dangkal. Hal ini disebabkan umur pematangan kelamin ikan nila relatif lebih pendek dibanding dengan ikan jenis lain.

Demikian terjadi pemijahan yang menambah besarnya populasi. Dan ini akan mempengaruhi pertumbuhan berat individu ikan karena ketatnya persaingan dalam memperoleh makanan maupun menurunnya kualitas air sebagai media pemeliharaan.

Untuk mengatasi masalah tersebut, Balai Penelitian Perikanan Air Tawar Bogor mengadakan percobaan pembesaran ikan nila secara tunggal kelamin dan dengan cara pemisahan jenis kelamin. Pemisahan benih jantan dan betina pada ikan nila dilakukan secara manual dengan pengamatan mata telanjang berdasarkan pada ciri-ciri "genital papilla," yaitu tonjolan pada alat kelamin. Kemudian masing-masing jenis kelamin dipelihara dalam tempat pemeliharaan/pembesaran yang berbeda. Hasil pemeliharaan selama 20 minggu menunjukkan bahwa

pertambahan berat mutlak individu ikan nila betina 27,9 kali berat awal. Ikan nila jantan tumbuh relatif lebih cepat yaitu rata-rata 2,1 gram/hari, sedangkan ikan nila betina rata-rata 1,8 gram/hari. Ini berarti bahwa ikan nila jantan lebih efisien dalam penggunaan pakan.

Dari percobaan tersebut dapat disimpulkan bahwa pembesaran ikan nila secara tunggal akan

memberikan produksi yang lebih tinggi. Ikan nila jantan tumbuhnya lebih cepat daripada yang betina. Hal ini memberikan harapan bagi peningkatan produksi ikan murah untuk memenuhi kebutuhan protein bagi masyarakat.

Sumber : Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian.

Vol. 9 No. 4 - 6

Juli -- Nopember, 1988/Bim.

PENGARUH BAHAN PENGAWET DAN LAMA PENYIMPANAN TERHADAP SANTAN KELAPA

Santan kelapa bila disimpan tanpa dibarengi suatu perlakuan tertentu, hanya tahan disimpan selama satu hari. Dalam jangka waktu tersebut santan sudah rusak dan baunya tengik. Keadaan demikian menjadi problema bagi rumah tangga atau industri, yang banyak memanfaatkan santan kelapa ini sebagai bahan kuah sayuran atau bahan kue/makanan lainnya.

Problema tersebut dicoba dijawab oleh Balai Penelitian Rempah dan obat Bogor dengan melakukan penelitian terhadap ketahanan santan kelapa.

Dalam arti sebenarnya, santan merupakan cairan yang berwarna putih yang diperoleh dengan mengempa daging buah kelapa segar dengan atau tanpa penambahan air. Komposisi kimia santan berbeda, tergantung pada varietas kelapa, umur buah dan keadaan lingkungan. Santan dari kelapa gading yang berumur sebelas bulan mengandung air 86,41% dan bahan padat 13,59%. Bahan padat terdiri dari lemak 75,20%, protein 12,44% dan NFE 7,93%. Stabilitas emulsi santan kelapa umur 11-12 bulan terdapat baik.

Tingginya kandungan air dan protein, santan menjadi media yang baik untuk pertum-

bahan mikroba. Hal inilah yang menyebabkan santan yang diolah cara biasa hanya tahan disimpan selama satu hari. Besarnya komposisi lemak dan protein menyebabkan rendahnya stabilitas emulsi santan. Kedua keadaan tersebut harus diatasi, bila diinginkan santan tahan lama disimpan dan tetap segar.

Stabilitas santan dipengaruhi oleh pemanasan penyimpanan dan penggunaan bahan pengawet. Pemanasan merupakan salah satu cara untuk mengawetkan, tapi dapat merusak bentuk emulsi santan.

Bahan dan Metode.

Dalam penelitian tersebut digunakan buah kelapa gading (genjah kuning) umur 11-12 bulan yang sudah disimpan selama 10 hari. Tiga faktor yang ingin diketahui pengaruhnya adalah: kemasan, suhu penyimpanan dan bahan pengawet.

Kemasan yang digunakan adalah kantong plastik dan botol. Suhu penyimpanan adalah suhu kamar dan suhu dingin (dalam almari es) sedang bahan pengawetnya adalah garam dapur 2% dan gula pasir 45%.

Santan dibuat dengan menambahkan air