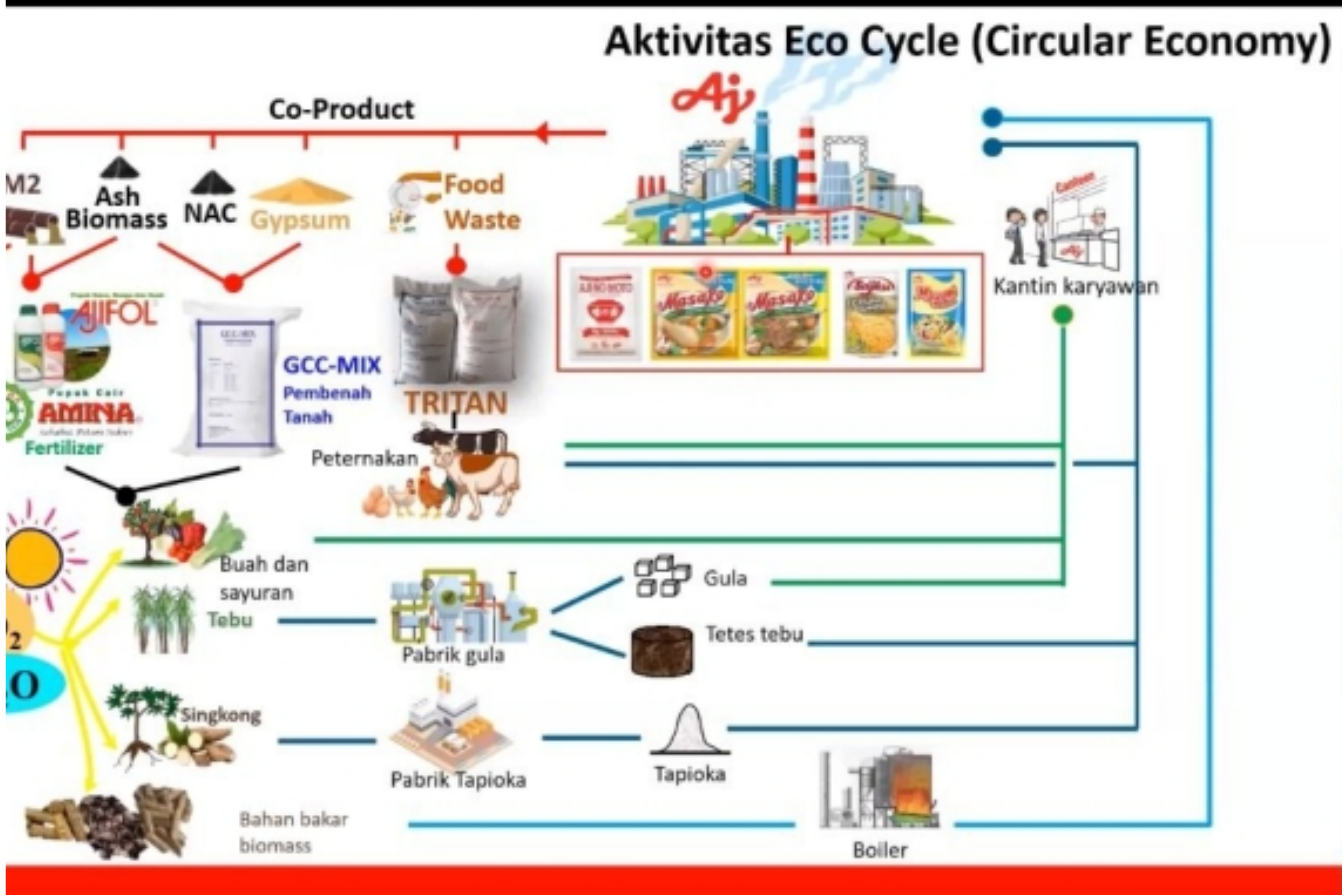


Inovasi Dosen FPK UNAIR Manfaatkan Limbah PT. Ajinomoto Sebagai Pakan Ikan

Achmad Sarjono - JATIM.INDONESIASATU.CO.ID

Aug 24, 2022 - 11:24



Webinar Pemanfaatan FML sebagai Bahan Aditif pada pakan Ikan. (Foto: Dokumentasi Pribadi)

SURABAYA – PT Ajinomoto Indonesia berkolaborasi dengan Fakultas Perikanan dan Kelautan (FPK) Universitas Airlangga (UNAIR) memanfaatkan sisa proses pembuatan Monosodium Glutamat (MSG). Hal itu untuk menghasilkan produk-produk samping (By Product), salah satunya yaitu Fermented Mother Liquor (FML).

“Kegiatan kolaborasi penelitian dengan ajinomoto ini sangat mengacu pada eco activity dan bio cycle. Melalui inovasi ini memberikan dampak yang positif pada lingkungan sekaligus mendukung budidaya perikanan berkelanjutan di Indonesia,” ucap Dekan FPK UNAIR Prof Ir Mochammad Amin Alamsjah Msi PhD dalam sambutan webinar Pemanfaatan FML sebagai Bahan Aditif pakan Ikan pada Senin (22/8/2022).

Peran FML pada Perikanan

Adapun tim peneliti yang terdiri dari tiga dosen FPK UNAIR antara lain; Ir Agustono Mkes, Dr Eng Sapto Andriyono Spi MT dan Muhammad Amin Spi MSc Phd. Dalam hal ini, FML pada bidang perikanan bisa bermanfaat sebagai produk alternatif tambahan nutrisi pakan pada ikan. Sapto mengatakan FML sebagai produk bahan baku yang mengandung tinggi protein, dengan warna coklat kehitaman dan memiliki aroma khas yang dapat merangsang organ pencernaan, baik hewan ternak sapi, unggas dan ikan.

“Selain mempunyai kandungan utama protein, FML juga mengandung 3-5 persen asam amino dan mineral yang berkualitas tinggi,” jelasnya.

Penambahan [FML](#) juga mampu meningkatkan pertumbuhan, meningkatkan efisiensi pakan, menurunkan FCR pakan, meningkatkan kandungan gizi pada ikan serta menekan biaya produksi pakan. Sapto menyebut perlakuan paling maksimal yakni penambahan FML 4 persen.

Pengaruh Berat Ikan

Pada proses penelitiannya, terdapat tiga perlakuan ikan, yakni ikan komet, gurame dan nila. Pada pemeliharaan ikan nila menunjukkan bahwa penambahan FML 4 persen memberikan respon pertumbuhan lebih baik dengan pertumbuhan berat 3,1274 gram per minggu dan pertumbuhan panjang 0,9481 centimeter per minggu.

“Meskipun FML tergolong limbah tapi nutrisinya masih bagus, sehingga kalau dari segi bahan aditif dapat dikatakan masih baik,” ucap Sapto yang juga Wakil Dekan 3 FPK UNAIR.

Pengaruh FCR dan SR

Selain berat dan panjang, Feed Conversion Ratio (FCR) ikan nila menunjukkan nilai [1.4941](#) yang memiliki nilai paling rendah diantara perlakuan lainnya. Sebagai informasi, semakin rendah nilai FCR maka artinya semakin bagus kualitas pakannya.

Kelulusan hidupan ikan nila atau Survival Rate (SR) selama pemeliharaan juga paling tinggi yaitu 83,33 persen. Wadek 3 FPK itu menegaskan dengan nilai SR lebih dari 70 persen itu artinya masih dalam kondisi aman. Kematiannya-pun bukan karena faktor pakan tetapi faktor kualitas air. Lantaran ikan nilanya diambil dari hatchery di dekat air Pegunungan Pandaan, sementara pembesarannya menggunakan air PDAM di kampus FPK UNAIR.

Selanjutnya, dalam kurun waktu dua bulan penambahan FML 4% pada ikan

gurame masih belum terlihat perubahan yang signifikan. Ikan komet pun demikian, meskipun aktivitas selama kultur memperlihatkan respons yang baik. Tetapi tidak mempengaruhi ke pertumbuhan, hal ini masih memungkinkan perubahan ke arah warnanya (red: ikan hias komet).

Berkaitan dengan hal itu PT Ajinomoto menunjukkan kiprahnya yang tidak hanya berfokus pada pemisahan melainkan membantu peningkatan budidaya pakan. “Kami akan terus berkomitmen melakukan aktivitas pengolahan produk samping dari hasil produksi MSG menjadi produk yang memiliki Nutritional value. Hal ini menjadi bentuk salah satu komitmen perusahaan dalam menjaga keragaman hayati,” papar Erlina Swardani drh Associate Manager Business Development PT. Ajinomoto.

Penulis: Viradyah Lulut Santosa

Editor : Khefti Al Mawalia