

Dosen IPB Jadikan Daun Kayumanis sebagai Peningkat Kualitas Daging Ikan Patin

Link : profildosen

Posted By : AT/NM

nn

ikan patin lokal dengan nama ilmiah *Pangasianodon hypophthalmus* menjadi spesies utama budidaya dan produksinya diperkirakan meningkat sekitar 500 ribu – 600 ribu per ton setiap tahun (Data FAO 2014). Permintaan pasar luar negeri akan usaha fillet ikan patin mulai berkembang dan terus meningkat setiap tahunnya. Fillet ikan patin terdapat dalam empat warna, yaitu putih diekspor ke Amerika Serikat, merah muda ke Eropa, kuning mudantujuan Polandia dan Eropa Timur, serta warna kuning di Asia. Kualitas daging ikan patin Indonesia memiliki kandungan lemak cukup tinggi dan daging yang kurang kompak sehingga untuk menunjang kebutuhan ekspor filet ikan patin perlunadanya peningkatan kualitas daging patin. Usaha untuk memperbaiki kualitas daging ikan patin untuk kebutuhan industri telah dilakukan pada beberapantahapan budidaya.

Perbaikan kualitas daging ikan patin diantaranya dengan menggunakan daun kayumanis (*Cinnamomum burmannii*). Kayumanis dapat berfungsi sebagai anti kolesterolemia dan antinoksidan, serta sebagai mimesis insulin yaitu untuk merangsang metabolisme glukosa seluler. Kandungan senyawa bioaktif yang terdapat dalam tepung daun kayu, yaitu tanin, saponin, flavonoid dan kandungan minyak atsiri (Laboratorium Balai Penelitian Tanaman Rempah dan Obat 2015).

Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan (FPIK), Institut Pertanian Bogor (IPB) melakukan inovasi untuk meningkatkan kualitas daging ikan patin. Penelitian yang dilakukan oleh Mia Setiawati, Suclyadi Dairun, M. Agus Supriyadi dan Nur Bambang Priyo Utomonyaitu pemberian daun kayumanis. Daun kayumanis yang digunakan berasal dari Provinsi Jambi, jenis *Cinnamomum burmannii*. Daun tersebut dikeringkan pada oven suhu 40°C, dihaluskan menggunakan mesin penggiling, lalu diayak hingga menghasilkan tepung daun kayumanis. Selanjutnya tepung daun kayumanis dicampur pakan dan bahan lainnya hingga merata. Pakan dicetak berbentuk pelet dengan diameter tiga milimeter (mm). Pakan tersebut diberikan sebanyak dua kali sehari pada ikan patin yang dipelihara dalam hapa dengan lama pemeliharaan selama dua bulan.

Ikan patin yang diberi pakan komersial dengan campuran tepung daun kayumanis mampu meningkatkan pencernaan protein, retensi protein dan pakan yang diberikan menjadi dua kali lebih efisien. Kadar lemak yang ada dalam tubuh ikan patin juga mengalami penurunan sebesar 30 persen dan tekstur daging terlihat lebih kompak dan menyatu. Pakan yang diberikan dengan tambahan 0,5 persen tepung daun kayumanis pada ikan patin selama 40 hari menunjukkan terjadinya peningkatan kualitas tekstur dan protein daging.

nn

Selain itu, pada pemberian 0,1 persen ekstrak dan 1 persen tepung daun kayumanis pada pakan komersial dapat menurunkan kadar lemak tubuh, lemak daging masing-masing sebesar 10-12 persen dan 37-50 persen sehingga memberikan tekstur daging kompak dan warna daging putih. Mia Setiawati, sebagai salah satu peneliti menyatakan bahwa penggunaan 1 persen tepung daun kayumanis pada pakan ikan patin dapat berperan sebagai protein *sparing effect* yaitu pemanfaatan energi yang bersumber dari pakan (karbohidrat dan lemak) sehingga dapat

meningkatkan penyimpanan protein dalam tubuh.

Dapat disimpulkan bahwa formulasi pakan ikan patin dengan menggunakan bahan tepung daun kayumanis dapat menurunkan kadar lemak tubuh ikan patin dan tekstur filet daging patin semakin kompak, padat, elastis dan rasa daging lebih disukai, serta warna filet patin lebih putih. (AT/NM)

Â nn