

1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ikan kobia *Rachycentron canadum* merupakan komoditas unggulan perikanan budidaya di Indonesia karena pertumbuhannya relatif cepat dan ikan ini juga memiliki performa pertumbuhan yang cepat yakni 4-6 kg dalam setahun (Chou *et al*, 2001). Selain itu ikan ini juga tahan terhadap serangan penyakit serta memiliki kualitas daging yang baik (KKP 2019). Selain itu ikan ini juga tahan terhadap serangan penyakit serta memiliki kualitas daging yang baik (KKP 2019). Ikan kobia juga memiliki nilai ekonomis dimana dagingnya dapat dipasarkan dalam bentuk beku, cocok untuk di jadikan ikan asap, dan juga dagingnya dapat dijadikan sebagai bahan untuk *sashimi*. Daging ikan kobia menunjukkan perbedaan kualitas berdasarkan kandungan asam lemak, yaitu adanya kandungan asam lemak memberikan aroma yang khas pada daging ikan kobia setelah diberikan proses pemanasan, diantaranya pengukusan. Ikan kobia juga diolah dengan cara digoreng, direbus untuk makanan sup, dan dibuat menjadi *sashimi*, serta olahan makanan lainnya (Amzia 2011). Selain daging, ikan ini juga memiliki gonad, perut dan kepala yang bernilai ekonomis dengan harga yang dikeluarkan oleh Balai Besar Perikanan Budidaya Laut (BBPBL) Lampung Rp 35.000/kg dan telah dipasarkan di wilayah Asia seperti pada negara Hongkong, Taiwan, Jepang, Australia, dan Eropa. Ikan kobia ini juga semakin populer di Indonesia, hal ini ditandai dengan banyaknya permintaan benih dan ukuran konsumsi dari daerah Jakarta, Bandung, Bali, Kepulauan Seribu dan Kalimantan (KKP 2019). Ikan ini mudah untuk diadaptasikan, dipijahkan, dan dibesarkan dalam wadah budidaya. Waktu pemeliharaan relatif lebih singkat 8-9 bulan pemeliharaan dibandingkan dengan ikan laut lainnya. Dari segi konsumsi, ikan kobia segar mengandung nutrisi yang tinggi khususnya vitamin E dan *docosahexanoic acid* (DHA). Beberapa keunggulan tersebut menjadikan ikan ini berpotensi untuk dikembangkan dalam wadah budidaya seperti keramba jaring apung (KJA) (Priyono *et al*, 2010). Oleh karena itu, adanya potensi yang besar dari ikan kobia ini maka perlu dipelajari.

Balai Besar Perikanan Budidaya Laut (BBPBL) Lampung merupakan salah satu balai yang telah berhasil melakukan pembenihan ikan kobia dan berbagai upaya pengembangannya terus dilakukan setiap tahunnya. Pengembangan ikan kobia di balai tersebut dilakukan sejak tahun 2009 hingga sekarang. Lokasi Balai Besar Perikanan Budidaya Laut (BBPBL) Lampung memiliki lokasi yang cukup strategis untuk pengembangan budidaya ikan kobia karena letaknya dekat dengan laut. Selain itu ikan kobia diproduksi secara *kontinu* oleh Balai Besar Perikanan Budidaya Laut (BBPBL) Lampung sehingga dapat menjadi rujukan yang tepat untuk mendapatkan pengetahuan dan keterampilan dalam membudidayakan ikan kobia dari mulai benih, induk, dan ukuran konsumsi yang berkualitas.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengemukakan sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

1.2 Tujuan

Tujuan dari kegiatan praktik kerja lapang (PKL) yaitu untuk :

1. Mempelajari kegiatan pembenihan dan pembesaran ikan kobia *Rachycentron canadum* secara langsung di tempat PKL.
2. Menambah pengalaman, pengetahuan, dan keterampilan mengenai kegiatan pembenihan dan pembesaran ikan kobia *Rachycentron canadum* di tempat lokasi PKL.
3. Mengetahui permasalahan dan solusi dalam kegiatan Pembenihan dan Pembesaran ikan kobia *Rachycentron canadum* di tempat PKL.
4. Menerapkan ilmu yang didapat sewaktu kuliah dalam kegiatan budidaya ikan kobia *Rachycentron canadum* di tempat PKL.

2 METODE

2.1 Lokasi dan Waktu PKL

Kegiatan PKL dilaksanakan di Balai Besar Perikanan Budidaya Laut (BBPBL) Lampung, yang berlokasi di Jalan Yos Sudarso, Desa Hanura, Teluk Pandan, Kabupaten Pesawaran, Provinsi Lampung. Kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) dilaksanakan pada tanggal 6 Januari 2020 sampai dengan 6 April 2020.



2.2 Komoditas

Komoditas yang dipilih dalam kegiatan PKL adalah ikan kobia *Rachycentron canadum* (Gambar 1). Ikan kobia adalah ikan pelagis yang ditemukan di seluruh dunia di perairan tropis, subtropis dan hangat. Ikan ini termasuk dalam keluarga *Rachycentridae* dan kerabat terdekatnya adalah remora atau *suckerfish* (Shaffer dan Nakamura, 1989). Menurut (Brings, 1960) ikan kobia hidup bersoliter dan hampir tersebar di seluruh dunia kecuali bagian Timur Pasifik dan biasanya ditemukan berkelompok 3-100 ekor ikan di perairan dangkal dan sepanjang garis pantai. Bentuk tubuh ikan kobia memanjang seperti torpedo dan kepala pipih melebar. Bentuk kepalanya melebar karena ikan kobia merupakan jenis ikan perenang cepat (Saputra, 2010). Pada ikan kobia dewasa tubuh dengan bagian dorsal berwarna coklat pekat (kehitaman), bagian ventral tubuh berwarna putih keperakan, dan bagian lateral berwarna abu-abu (Saputra, 2010). Posisi mulut ikan kobia terminal, dengan gigi-gigi yang tajam (Hammond, 2001). Sirip dorsal pertama bertulang belakang yang kekar dan kuat. Sirip dorsal kedua memiliki panjang hingga mencapai ekor, sirip anal berukuran lebih pendek dari sirip pertama dan kedua dan sirip ekor berbentuk seperti bulan sabit. Ikan kobia memiliki jangka hidup minimal 10 tahun (Richards, 1967; Franks, Warren, and Buchanan, 1999) dan dapat hidup sampai 15 tahun di alam liar (Kaiser dan Holt, 2005).

Berikut merupakan klasifikasi ikan kobia *Rachycentron canadum* Menurut (Linnaeus, 1976) :

Kingdom	: Animalia
Filum	: Chordata
Kelas	: Actynopterygii
Ordo	: Perciformes
Famili	: Rachycentridae
Genus	: <i>Rachycentron</i>
Spesies	: <i>Rachycentron canadum</i>