

## Tingkat Penerimaan Masyarakat Terhadap Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) Segar Dengan Habitat Yang Berbeda

### *The Level of Acceptance of Communities to Fresh Tilapia (*Oreochromis niloticus*) with Different Habitats*

Tri Adi Wibowo<sup>1)\*</sup>, Desy Sasri Untari<sup>1)</sup>, Rohmatul Anwar<sup>2)</sup>

<sup>1)</sup> Program Studi Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan, Universitas Nahdlatul Ulama Lampung

<sup>2)</sup> Program Studi Peternakan, Universitas Nahdlatul Ulama Lampung

\*Penulis korespondensi : Email: triadi\_wibowo@yahoo.com

(Diterima Desember 2020/ Disetujui Maret 2021)

#### ABSTRACT

Freshwater fish has an important role in fulfilling an affordable source of animal protein, especially for areas that have limited access to fish from sea catches. Tilapia fish (*Oreochromis niloticus*) is one type of freshwater fish that is popular and generally consumed by many people. This study was conducted to determine the effect of community interest in the Kotabumi area, North Lampung Regency on tilapia fish that are maintained in different habitats, namely naturally grown in Lake Ranau, West Lampung Regency, and artificially in the enlargement pond owned by the community in Kotabumi area. Based on the results of the available data, it is concluded that fish habitat has an effect on people's consumption interest. Tilapia fish originating from Lake Ranau are more attractive to the community when compared to local tilapia fish that are kept in community ponds in the Kotabumi area. The organoleptic test value of fresh tilapia originating from Lake Ranau has a higher value of  $7,84 \leq \mu \leq 8,28$ , compared to tilapia fish from community ponds with a value of  $7,52 \leq \mu \leq 7,55$

**Keywords:** Tilapia Fish, Lake Ranau, Habitat, Organoleptic Test

#### ABSTRAK

Ikan air tawar memiliki peran penting sebagai pemenuhan sumber protein hewani yang terjangkau, terutama bagi wilayah yang memiliki akses terbatas terhadap ikan yang bersumber dari hasil tangkapan laut. Ikan nila (*Oreochromis niloticus*) merupakan salah satu jenis ikan air tawar yang populer dan umumnya banyak dikonsumsi oleh masyarakat. Penelitian dilakukan bertujuan untuk mengetahui pengaruh daya terima masyarakat di wilayah Kotabumi, Kabupaten Lampung Utara terhadap ikan nila segar yang dipelihara dengan habitat yang berbeda yaitu secara alami yang dibesarkan di Danau Ranau, Kabupaten Lampung Barat, dan secara buatan yaitu pada kolam pembesaran yang dimiliki masyarakat di daerah Kotabumi. Berdasarkan hasil data yang ada, disimpulkan bahwa habitat ikan berpengaruh terhadap minat konsumsi masyarakat. Ikan nila yang berasal dari Danau Ranau lebih diminati oleh masyarakat jika dibandingkan dengan ikan nila lokal yang dipelihara di kolam milik masyarakat. Nilai uji organoleptik ikan nila segar yang berasal dari Danau Ranau memiliki nilai yang lebih tinggi yaitu  $7,84 \leq \mu \leq 8,28$  dibandingkan dengan ikan nila yang berasal dari kolam masyarakat dengan nilai sebesar  $7,52 \leq \mu \leq 7,55$

**Kata Kunci:** Ikan Nila, Danau Ranau, Habitat, Uji Organoleptik

#### PENDAHULUAN

Manusia membutuhkan sejumlah nutrisi penting untuk terus bertumbuh dan bertahan hidup. Protein merupakan salah satu nutrisi penting yang dibutuhkan manusia dalam jumlah besar. Asupan protein untuk tubuh manusia umumnya diperoleh dari dua sumber utama, yaitu protein yang berasal dari hewan (protein hewani), dan protein yang berasal dari tumbuh-tumbuhan (protein nabati). Ikan merupakan sumber protein hewani utama di dunia selain dari daging hewan

**To Cite this Paper:** Wibowo, T. A., Untari, D. S., Anwar, R. 2021. Tingkat Penerimaan Masyarakat Terhadap Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) Segar Dengan Habitat Yang Berbeda. *Samakia: Jurnal Ilmu Perikanan*, 12 (1) : 72-79.

Journal Homepage: <https://journal.ibrahimiy.ac.id/index.php/JSAPI>

ternak darat, telur dan susu serta merupakan salah satu jenis makanan yang memenuhi kriteria gizi berimbang (Wibowo *et al.*, 2015). Ikan merupakan salah satu hasil kekayaan alam yang banyak disukai oleh masyarakat Indonesia untuk dijadikan bahan pangan (Yanestria *et al.*, 2020). Hal penting lainnya adalah harganya yang cenderung lebih murah jika dibandingkan dengan sumber protein lainnya (Marpaung, 2008).

Seiring dengan pengetahuan masyarakat mengenai manfaat konsumsi ikan untuk tubuh di masa depan akan membuat permintaannya cenderung mengalami peningkatan signifikan. Hal ini dibuktikan dengan peningkatan konsumsi ikan dari tahun ke tahun (Mardiyah dan Jamil, 2020). Permintaan produk perikanan untuk memenuhi gizi manusia semakin meningkat, sementara tingkat ketersediaan potensi sumber daya ikan diprediksi terus berkurang dengan peningkatan konsumsi (Maniagasi *et al.*, 2013). Melalui Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia Nomor 17/PERMEN-KP/2020 Tentang Rencana Strategis Kementerian Kelautan dan Perikanan Tahun 2020-2024, menyatakan bahwa sasaran strategis pemenuhan konsumsi ikan per kilogram perkapita pada tahun 2020 ditargetkan sebesar 56,39 kilogram, dan pada tahun 2021 sebesar 58,08 kilogram. Tentunya dengan target tersebut dibutuhkan upaya peningkatan pasokan ikan ke masyarakat agar terpenuhi jumlah kecukupannya terutama pada daerah yang tidak memiliki wilayah tangkap (*land lock*) seperti laut. Alternatif sumber pasokan hasil perikanan diharapkan berasal dari aktifitas budidaya ikan (Sukadi, 2002). Karena perikanan budidaya merupakan salah satu solusi yang bisa dilakukan mengingat produksinya yang bisa dikontrol baik dengan teknologi inovasi maupun kapasitasnya (Anwar dan Utpalasari, 2017). Lokasi yang dapat digunakan sebagai budidaya perikanan air tawar salah satunya yaitu danau.

Aktifitas pembudidayaan dan pembesaran ikan air tawar umumnya membutuhkan lahan sebagai lokasi pengembangannya. Lokasi alami yang dapat digunakan salah satunya yaitu danau sebagai salah satu sumberdaya alam yang dapat dimanfaatkan (Zonnerved, 1991). Danau merupakan salah satu bentuk ekosistem perairan yang menempati daerah yang relatif kecil pada permukaan bumi dibandingkan dengan habitat laut dan daratan (Zainal, 1998). Ada beberapa danau yang terdapat di Pulau Sumatera, salah satunya yaitu Danau Ranau yang terletak di Kabupaten Ogan Komering Ulu Selatan (OKU Selatan) Provinsi Sumatera Selatan dan Kabupaten Lampung Barat Provinsi Lampung. Danau ini mempunyai luas permukaan air lebih kurang 12.398 hektar (123,98 km<sup>2</sup>) (P4KSI, 2012), dan merupakan danau terluas kedua di Pulau Sumatera setelah Danau Toba di Sumatera Utara.

Tidak sedikit masyarakat disekitar Danau Ranau memanfaatkan wilayah perairan danau untuk melakukan aktifitas budidaya dan pembesaran beberapa varietas ikan, dimana mayoritas spesies yang dikembangkan adalah ikan nila dan ikan mujair. Ikan nila (*Oreochromis niloticus*) atau juga disebut ikan tilapia merupakan salah satu spesies ikan air tawar introduksi dan memiliki nilai ekonomis cukup penting di beberapa daerah di Asia, termasuk Indonesia (Nugroho, 2011). Hasil laporan Makri, Atminarso dan Subagdja (2014), menyatakan bahwa di Danau Ranau didapatkan ikan mujair (*Oreochromis mossambicus*) dan ikan nila (*Oreochromis niloticus*) sebagai hasil tangkapan dominan. Ikan nila dan mujair merupakan spesies invasif yang memiliki potensi tinggi sebagai spesies yang banyak dibudidayakan karena kedua spesies ini menjadi komoditas ikan yang banyak dikonsumsi. Ikan nila dan mujair menjadi mayoritas spesies ikan yang dibudidayakan masyarakat di sekitar Danau Ranau melalui sistem Keramba Jaring Apung (KJA). Jenis spesies seperti *Oreochromis niloticus* dan *Oreochromis mossambicus*, di Indonesia memiliki potensi tinggi untuk dibudidayakan (akuakultur) (Hubert *et al.*, 2015).

Melimpahnya ikan nila yang berasal dari Danau Ranau ternyata mampu terserap pasar hingga antar kabupaten. Lampung Utara merupakan salah satu kabupaten yang menjadi daerah tujuan ekspansi pemasarannya. Sehingga dalam hal ini masyarakat Lampung Utara memiliki pilihan variatif dalam menentukan ikan yang dapat dikonsumsi. Secara garis besar tujuan yang ingin dicapai pada kegiatan penelitian ini adalah mengetahui pengaruh daya terima masyarakat di wilayah Kotabumi, Kabupaten Lampung Utara terhadap ikan nila segar yang dipelihara dengan habitat yang berbeda yaitu secara alami yang dibesarkan di Danau Ranau, Kabupaten Lampung Barat, dan secara buatan yaitu pada kolam pembesaran yang dimiliki masyarakat di daerah Kotabumi, Lampung Utara.

---

**To Cite this Paper:** Wibowo, T, A., Untari, D, S., Anwar, R. 2021. Tingkat Penerimaan Masyarakat Terhadap Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) Segar Dengan Habitat Yang Berbeda. *Samakia: Jurnal Ilmu Perikanan*, 12 (1) : 72-79.

**Journal Homepage:** <https://journal.ibrahimiy.ac.id/index.php/JSAPI>

## MATERI DAN METODE

### Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan November dan Desember 2020 di Kecamatan Kotabumi Selatan, Kabupaten Lampung Utara.

### Metode Penelitian

Metode yang digunakan pada penelitian ini meliputi survey menggunakan kuesioner, pengumpulan data dilakukan dengan observasi dan wawancara kepada 50 orang responden. Pengujian ikan nila dilakukan secara organoleptik menggunakan *scoresheet* organoleptik ikan segar (SNI 2729-2013) dan dilakukan oleh panelis standar sejumlah 6 orang, dan panelis non standar yaitu masyarakat sejumlah 44 orang yang dipilih secara acak (*random*). Ikan nila yang berasal dari Danau Ranau dan akan digunakan dalam pengujian didapat dari Pasar Sentral Kotabumi, Lampung Utara. Sedangkan ikan nila pembanding didapat dari kolam pembesaran milik masyarakat di Kotabumi, Lampung Utara.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengujian organoleptik adalah salah satu tahapan uji yang dilakukan untuk mengetahui tingkat kesegaran bahan baku sebelum nantinya akan diproses seperti pada suatu unit pengolahan perikanan atau untuk dikonsumsi. Uji organoleptik dilakukan dengan penilaian menggunakan uji sensori menggunakan panca indera (Erungan *et al.*, 2005). Hadiwiyoto (1993) menyatakan penilaian organoleptik merupakan cara yang paling banyak dilakukan dalam menentukan tanda-tanda kesegaran ikan karena lebih mudah, cepat dikerjakan, tidak membutuhkan banyak peralatan dan murah. Afiyah *et al.*, (2019) berpendapat bahwa penilaian mutu ikan berdasarkan organoleptik merupakan penilaian mutu ikan yang mudah, sederhana dan cepat.

Hasil uji organoleptik terhadap ikan nila (*Oreochromis niloticus*) segar yang berasal dari Danau Ranau menggunakan *scoresheet* ikan segar berdasarkan SNI 2729-2013 dengan panelis berjumlah 50 orang, dan selang kepercayaan 95% didapatkan nilai yaitu  $7,84 \leq \mu \leq 8,28$ . Sedangkan hasil uji organoleptik ikan nila yang berasal dari kolam masyarakat yaitu  $7,52 \leq \mu \leq 7,55$ . Sehingga dapat disimpulkan bahwa kedua ikan nila yang berasal dari habitat berbeda tersebut layak untuk dikonsumsi. Hal ini dikarenakan nilai organoleptik ikan layak konsumsi berdasarkan SNI 2729-2013 adalah sebesar  $>6.0$ . Pendapat serupa juga dikemukakan oleh Husni, Antarif dan Siti (2015); Metusalach, Kasmiasi, Fahrul dan Jaya (2014) bahwa kondisi batas penerimaan nilai organoleptik oleh panelis yaitu 6.0 bahwa ikan masih berkualitas baik dan layak untuk di konsumsi.

Faktor yang sangat penting dan berhubungan dengan mutu ikan yang akan dikonsumsi atau dipasarkan kepada konsumen adalah tingkat kesegarannya. Sukmawati *et al.*, (2020) menyatakan bahwa ikan dalam kondisi yang masih segar memiliki mutu yang baik, sehingga dapat mempengaruhi nilai jualnya menjadi lebih tinggi, sebaliknya jika ikan kurang segar memiliki mutu yang rendah sehingga harganya menurun. Kondisi ikan yang digunakan dalam penelitian dalam keadaan masih sangat baik. Hal ini dikarenakan ikan masih dalam keadaan hidup, baik ikan nila yang berasal dari KJA Danau Ranau maupun ikan yang berasal dari kolam pembesaran yang dimiliki oleh masyarakat. Distribusi ikan nila yang berasal dari Danau Ranau dilakukan dalam keadaan hidup, dimana proses pengiriman ikan menggunakan kantong plastik *polyethylene* yang diisi oleh air dan oksigen yang berasal dari tabung. Teknik ini disebut juga transportasi ikan hidup sistem basah. Transportasi ikan hidup sistem basah biasanya dilakukan dengan tujuan agar semua aktivitas yang terjadi pada tubuh ikan seperti metabolisme dan respirasi tetap berjalan normal dalam transportasi jarak jauh. Ditinjau dari efisiensi pengangkutan, sistem pengangkutan ikan sistem basah memiliki kelemahan terbesar yaitu air yang digunakan sebagai media agar ikan tetap hidup menimbulkan kendala berupa beban ekstra selama transportasi serta kualitas air juga harus selalu terjaga (Nani *et al.*, 2015).

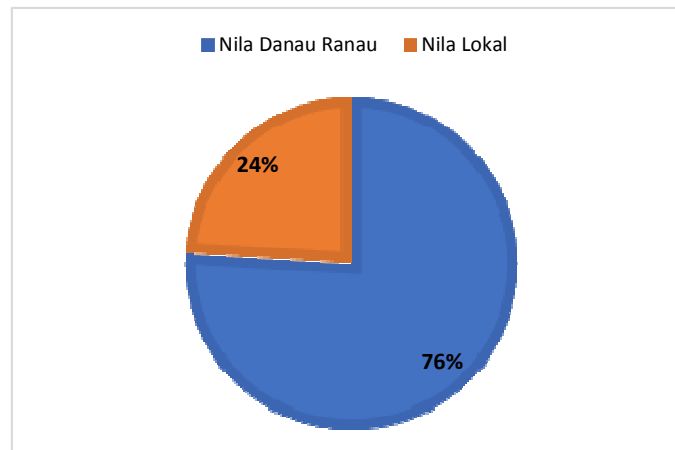
Hasil survei dan wawancara kepada masyarakat mengenai minat konsumsi ikan nila menunjukkan bahwa tingkat penerimaan masyarakat menunjukkan bahwa 76% menyatakan memilih untuk mengkonsumsi nila yang berasal dari KJA Danau Ranau, sedangkan sisanya sejumlah 24% memilih ikan nila segar yang berasal dari kolam masyarakat sekitar Kotabumi, Lampung Utara

---

**To Cite this Paper:** Wibowo, T, A., Untari, D, S., Anwar, R. 2021. Tingkat Penerimaan Masyarakat Terhadap Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) Segar Dengan Habitat Yang Berbeda. *Samakia: Jurnal Ilmu Perikanan*, 12 (1) : 72-79.

**Journal Homepage:** <https://journal.ibrahimiy.ac.id/index.php/JSAPI>

(Gambar 1.). Mayoritas masyarakat memilih ikan nila yang berasal dari Danau Ranau karena memiliki ukuran yang besar dan memiliki daging yang tebal dibandingkan dengan ikan nila yang berasal dari kolam masyarakat. Dengan ukuran daging ikan yang tebal, masyarakat berasumsi akan semakin banyak bagian yang dapat dikonsumsi (*edible portion*). *Edible portion* sangat dipengaruhi oleh pertumbuhan ikan, yang faktornya dipengaruhi oleh jenis kelamin, umur, faktor keturunan, dan ketersediaan makanan (War *et al.*, 2011). Semakin banyak bagian tubuh ikan yang dapat dimakan, maka diharapkan akan tercukupinya sejumlah nutrisi yang berguna bagi manusia seperti protein. Protein dibutuhkan oleh tubuh dalam proses pertumbuhan, mengatur proses metabolisme tubuh serta menyediakan energi bagi tubuh (Asikin dan Kusumaningrum, 2017).



Gambar 1. Persentase Minat Masyarakat terhadap Ikan Nila dengan Habitat yang Berbeda

Masyarakat yang telah lebih dahulu mengkonsumsi ikan nila yang berasal dari Danau Ranau menilai bahwa ikan tersebut memiliki rasa daging yang lebih enak dan tidak berbau lumpur dibandingkan ikan nila yang dibesarkan di kolam tanah milik masyarakat. Adanya citarasa lumpur yang muncul pada daging ikan terutama pada ikan air tawar diperkirakan berasal dari kualitas air dan adanya sedimen berupa substrat lumpur yang terdapat pada kolam pembesaran ikan dan plankton yang terlarut dalam air dan termakan oleh ikan selama hidupnya. Tanah dasar perairan yang cenderung berpasir (substrat) yang teraduk oleh ikan akan terangkat dan tersuspensi, membuat air di sekitarnya menjadi keruh; proses ini menyebabkan plankton tersebar melayang di air sehingga mudah disantap oleh mulut ikan (Thalib *et al.*, 2019). Menurut Houle *et al.*, (2011) menyatakan bahwa bau tidak enak seperti lumpur pada ikan hasil budidaya disebabkan oleh *geosmin* atau *2-methylisoborneol* (MIB) yang terdapat pada daging ikan. Senyawa yang terbentuk ini memiliki sifat semi volatile didalam air dan dapat terserap daging dan jaringan tubuh ikan lain yang kaya akan lemak. Bakteri *Cyanobacter* dan *Actinomyces* merupakan sumber yang memproduksi kedua senyawa tersebut dalam jumlah yang cukup banyak.

Berat dan ukuran ikan nila yang digunakan dalam penelitian ini memiliki perbedaan yang cukup signifikan. Ikan nila yang dibesarkan di KJA Danau Ranau memiliki berat sekitar 500 sampai 600 gram per ekor. Sedangkan ikan nila yang dibesarkan di kolam masyarakat sekitar Kotabumi yaitu 150 sampai 250 gram per ekor. Ikan nila yang dipelihara di Danau Ranau memiliki ukuran yang lebih besar dibandingkan dengan ikan nila umumnya yang ditemui di pasar. Hal ini disebabkan karena kondisi kualitas perairan danau tergolong masih baik sehingga berpengaruh terhadap pertumbuhan ikan. Panggabean *et al.*, (2016) menyatakan bahwa kualitas air yang sesuai dengan kebutuhan hidup ikan dapat menunjang kelangsungan hidup dan pertumbuhan ikan. Pembesaran dengan metode KJA memiliki keuntungan dari segi tidak perlunya pergantian air karena sudah tersirkulasi secara alami dibandingkan dengan kolam buatan yang harus diganti airnya dalam rentang waktu tertentu. Keuntungan lainnya dari budidaya ikan dengan KJA dibandingkan dengan teknologi selain KJA yaitu ikan dapat dipelihara dengan kepadatan tinggi tanpa khawatir akan kekurangan oksigen (Basyarie, 2001). Sedangkan keuntungan dari KJA lainnya antara lain adalah hemat lahan, tingkat produktivitasnya tinggi, tidak memerlukan pengelolaan air yang khusus sehingga dapat menekan input biaya produksi, mudah dipantau dan unit usaha dapat diatur sesuai kemampuan modal (Pongsapan *et al.*, 2001). Selain itu Sunyoto (1994) menambahkan bahwa

**To Cite this Paper:** Wibowo, T, A., Untari, D, S., Anwar, R. 2021. Tingkat Penerimaan Masyarakat Terhadap Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) Segar Dengan Habitat Yang Berbeda. *Samakia: Jurnal Ilmu Perikanan*, 12 (1) : 72-79.

**Journal Homepage:** <https://journal.ibrahimiy.ac.id/index.php/JSAPI>

keuntungan KJA lainnya yaitu jumlah dan mutu air selalu memadai, tidak perlu pengolahan tanah, pemangsa atau predator mudah dikendalikan dan mudah dipanen.

Tabel 1. Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Umur

No.	Umur (Tahun )	Jumlah Responden	
		Orang	%
1	<15	0	0
2	15-64	43	86
3	>65	7	14
<b>Jumlah</b>		50	100

Sumber: Data Primer (2020)

Pada analisis demografi, tingkatan umur penduduk dapat dikategorikan menjadi tiga, yaitu (1) kelompok umur muda, dibawah 15 tahun; (2) kelompok umur produktif di rentang usia 15 hingga 64 tahun; dan (3) kelompok umur tua dengan rentang usia 65 tahun ke atas (Badan Pusat Statistik, 2020). Berdasarkan data hasil penelitian pada Tabel 1 dapat diketahui bahwa jumlah terbanyak responden berada pada rentang usia 15-64 tahun yaitu sebesar 86% atau 43 responden, sedangkan sebagian kecil responden yaitu berusia di atas >65 tahun yaitu sebesar 14% atau 7 responden. Sehingga dapat disimpulkan bahwa sebagian besar responden pada penelitian ini merupakan responden yang berusia produktif.

Tabel 2. Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Jenis Kelamin

No.	Jenis Kelamin	Jumlah Responden	
		Orang	%
1	Laki - Laki	16	32
2	Perempuan	34	68
<b>Jumlah</b>		50	100

Sumber: Data Primer (2020)

Pengumpulan data melalui survey dan wawancara secara acak didapatkan persentase jenis kelamin responden didominasi oleh perempuan (Tabel 2). Survey dinilai cukup tepat sasaran karena dalam hal ini kaum perempuan yang diwawancarai rata-rata sudah berumah tangga sehingga dapat terlihat sejauh mana tingkat penerimaannya terhadap ikan nila sebagai konsumsi dalam pemenuhan gizi keluarga. Perempuan dinilai sebagai faktor penting karena perannya di dalam rumah tangga sebagai penyedia menu makanan dalam keluarga seperti ikan dan olahannya, terutama jika telah memiliki anak. Hasil penelitian Thorsdottir *et al.*, (2012) menyatakan bahwa pentingnya membiasakan untuk mengkonsumsi ikan sejak kecil membuat anak belajar untuk lebih menikmati rasa dan aroma ikan daripada anak yang tidak mengkonsumsi ikan secara teratur. Mengkonsumsi ikan sebagai bahan makanan telah dianjurkan karena memiliki banyak manfaat bagi kesehatan serta kecerdasan otak, baik itu bagi anak-anak, remaja (Åberg *et al.*, 2009; De Groot *et al.*, 2012; Kim *et al.*, 2010) serta orang tua dalam penurunan risiko kejadian demensia (Morris *et al.*, 2005).

Penerimaan masyarakat terhadap tingkat konsumsi ikan berkaitan dengan pemenuhan konsumsi ikan yang telah sesuai dengan target yang telah dicanangkan oleh pemerintah atau tidak. Bentuk dorongan pemerintah seperti Gerakan Memasyarakatkan Makan Ikan (GEMARIKAN) dilakukan sebagai bentuk pengenalan kepada khalayak akan pentingnya mengkonsumsi ikan bagi kesehatan. Pemerintah Indonesia telah lama berusaha mendorong masyarakat untuk mengkonsumsi ikan, dimana sejak tahun 2004 pemerintah telah mencanangkan program Gerakan Memasyarakatkan Makan Ikan (GEMARIKAN) yang diluncurkan pada tanggal 4 April 2004 bertujuan agar masyarakat lebih termotivasi untuk mengkonsumsi ikan secara teratur dalam jumlah sesuai yang dianjurkan agar terbentuk manusia yang sehat, cerdas dan kuat (Gunawan *et al.*, 2017). Selain bermanfaat untuk kesehatan dan perkembangan otak, mengkonsumsi ikan juga

To Cite this Paper: Wibowo, T, A., Untari, D, S., Anwar, R. 2021. Tingkat Penerimaan Masyarakat Terhadap Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) Segar Dengan Habitat Yang Berbeda. *Samakia: Jurnal Ilmu Perikanan*, 12 (1) : 72-79.

Journal Homepage: <https://journal.ibrahimiy.ac.id/index.php/JSAPI>



dapat memberikan efek positif bagi sebuah negara (Ramadhany dan Handayani, 2020). Dimana terdapat hubungan positif dalam jangka panjang yang saling terintegrasi antara mengkonsumsi produk perikanan dan pendapatan nasional sehingga melalui pengembangan industri perikanan dapat memacu pertumbuhan ekonomi (Jang dan Chang, 2014).

### KESIMPULAN

Tingkat penerimaan masyarakat terhadap ikan nila (*Oreochromis niloticus*) segar yang berasal dari Danau Ranau lebih diminati dibandingkan dengan ikan nila yang berasal dari kolam pembesaran milik masyarakat. Masyarakat memilih ikan nila yang dipelihara di Danau Ranau karena ukurannya yang lebih besar, dagingnya lebih tebal dan padat serta tidak berbau lumpur. Ikan nila yang berasal dari danau ranau juga memiliki nilai organoleptik lebih tinggi dibandingkan dengan ikan nila yang berasal dari kolam pembesaran milik masyarakat. Kualitas lingkungan dan perairan tempat ikan dibesarkan mempengaruhi berat dan ukuran ikan. Perlu adanya penelitian lebih lanjut untuk mengetahui perbedaan kandungan nilai gizi antara kedua ikan yang dibesarkan dengan habitat berbeda tersebut.

### DAFTAR PUSTAKA

- Åberg, M. A. I., Åberg, N., Brisman, J., Sundberg, R., Winkvist, A., & Torén, K. 2009. Fish Intake of Swedish Male Adolescents Is A Predictor of Cognitive Performance. *Acta Paediatrica, International Journal of Paediatrics*, 98(3), 555–560.
- Afiyah, N, N, Solihin, I, Lubis, E. 2019. Pengaruh Rantai Distribusi dan Kualitas Ikan Tongkol (*Euthynnus* sp.) dari PPP Blanakan selama Pendistribusian ke Daerah Konsumen. *J. Sosek KP Vol. 14 No. 2 Desember 2019: 225-237*
- Anwar, S, Utpalsari, R, H. 2017. Analisa Produksi Budidaya Ikan Konsumsi Kelompok Budidaya Ikan (POKDAKAN) Kecamatan Gandus Kota Palembang. *Jurnal Ilmu-ilmu Perikanan dan Budidaya Perairan Volume 12, Nomor 2, Desember 2017.*
- Asikin, A, N, Kusumaningrum, I. 2017. *Edible Portion* dan Kandungan Kimia Ikan Gabus (*Channa Striata*) Hasil Budidaya Kolam di Kabupaten Kutai Kartanegara, Kalimantan Timur. *Ziraa'ah Volume 42 Nomor 3, Oktober 2017 Halaman 158-163.*
- Basyarie, A. 2001. Teknologi Pembesaran Ikan Kerapu *Epinephelus spp.* Di dalam: *Teknologi Budidaya Laut dan Pengembangan Sea Farming di Indonesia*. Departemen Kelautan dan Perikanan bekerja sama dengan Japan International Cooperation Agency. Jakarta. Halaman 111-118.
- De Groot, R. H. M., Ouwehand, C., Jolles, J. 2012. Eating the Right Amount of Fish: Inverted U-Shape Association Between Fish Consumption and Cognitive Performance and Academic Achievement in Dutch Adolescents. *Prostaglandins, Leukotrienes and Essential Fatty Acids*, 86(3), 113–117.
- Erungan A., I. Bustami & N.Y. Alvi. 2005. Analisis Pengambilan Keputusan Uji Organoleptik dengan Metode Multi Kriteria. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. Vol 8(1),1-7.
- Gunawan, M., Kuntjara, A. P., Sutanto, R. P., Timur, J. 2017. Perancangan Board Game Gerakan Memasyarakatkan Makan Ikan (Gemarikan) untuk Anak Usia 6–10 Tahun. *Jurnal DKV Adiwarna*, 1, 1–10.
- Hadiwiyoto, S. 1993. *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan*. Jilid 1. Penerbit Liberty. Jogjakarta.
- Hubert, N., Kadarusman, Wibowo, A., Busson, F., Caruso, D., Sulandari, S. Nafiqoh, N., Pouyaud, L., Ruber, L., Avarre, J.C., Herder, F., Hanner, R., Keith, P., Hadiaty, R. K. 2015. Review: DNA Barcoding Indonesian Freshwater Fishes: Challenges and Prospects. *DNA Barcodes*. 3:144-69.
- Husni, A., K. B. Antarif, A. B. Siti. 2015. Peningkatan Daya Simpan Ikan Kembung dengan Ekstrak Etanolik *Padina Sp.* Selama Penyimpanan Suhu Kamar. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia* . Vol 18(1),1-10

---

**To Cite this Paper:** Wibowo, T, A., Untari, D, S., Anwar, R. 2021. Tingkat Penerimaan Masyarakat Terhadap Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) Segar Dengan Habitat Yang Berbeda. *Samakia: Jurnal Ilmu Perikanan*, 12 (1) : 72-79.

**Journal Homepage:** <https://journal.ibrahimy.ac.id/index.php/JSAPI>

- Houle, S., Schrader, K.K., Francois, N.R., Comeau, Y, Kharoune, M., Summerfelt, S.T., Savoie, A., Vandenberg, G.W. 2011. Geosmin Causes Off Flavor in Arctic Charr in Recirculating Aquaculture Systems. *Journal Aquaculture Research*. Vol. 42. Issue 3.
- Jang, C. L., Chang, C. P. 2014. National Income and Fishery Consumption: A Global Investigation. *Economic Research-Ekonomika Istrazivanja*, 27 (1), 15–33.
- Kim, J. L., Winkvist, A., Åberg, M. A. I., Åberg, N., Sundberg, R., Torén, K., & Brisman, J. 2010. Fish Consumption and School Grades in Swedish Adolescents: A Study of the Large General Population. *Acta Paediatrica, International Journal of Paediatrics*, 99(1), 72–77.
- Makri, Atminarso, D, Subagdja. 2014. Keanekaragaman Jenis Ikan Hasil Tangkapan dengan Alat Tangkap di Danau Ranau, Sumatera Selatan. Makalah disajikan pada Seminar Nasional Perikanan Indonesia. 20-21 November 2014. Jakarta: STP Jakarta.
- Maniagasi, R, Tumembouw, S, S, Mundeng, Y. 2013. Analisis Kualitas Fisika Kimia Air di Areal Budidaya Ikan Danau Tondano Provinsi Sulawesi Utara. *Jurnal Budidaya Perairan Mei 2013 Vol. 1 No. 2: 29-37*
- Mardiyah, U, Jamil, S, N, A., 2020. Identifikasi Kandungan Formalin Pada Ikan Segar Yang Dijual Dipasar Mimbo Dan Pasar Jangkar Kabupaten Situbondo. *Samakia: Jurnal Ilmu Perikanan*, 11 (2): 135-140.
- Marpaung, R. 2008. Pengolahan dan Kelayakan Usaha Abon Ikan di Kabupaten Tanjung Jabung Barat. *Jurnal Ilmiah Universitas Batanghari Jambi Vol 8 No 3 : 74-80.*
- Morris, M. C., Evans, D. A., Tangney, C. C., Bienias, J. L., & Wilson, R. S. 2005. Fish Consumption and Cognitive Decline With Age in a Large Community Study. *Archives of Neurology*, 62, 1849–1853.
- Nani, M, Abidin, Z, Setyono, B, D, H. 2015. Efektivitas Sistem Pengangkutan Ikan Nila (*Oreochromis sp*) Ukuran Konsumsi Menggunakan Sistem Basah, Semi Basah dan Kering. *Jurnal Akuakultur Rawa Indonesia*, 3(2) :84-90.
- Nugroho, E. 2011. Kajian Lapang Budidaya Keramba Jaring Apung Ikan Nila “Mandiri” di Waduk Cirata dan Jatiluhur. *Media Akuakultur Volume 6 Nomor 1 Tahun 2011*
- Panggabean, T, K, Sasanti, A, D, Yulisman. 2016. Kualitas Air, Kelangsungan Hidup, Pertumbuhan, dan Efisiensi Pakan Ikan Nila yang Diberi Pupuk Hayati Cair pada Air Media Pemeliharaan. *Jurnal Akuakultur Rawa Indonesia*, 4(1) :67-79
- Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia Nomor 17/PERMEN-KP/2020 Tentang Rencana Strategis Kementerian Kelautan dan Perikanan Tahun 2020-2024.
- Pongsapan, D, S, Rachmansyah, A, G, Mangawe. 2001. Penelitian Budidaya Bandeng Intensif dalam Keramba Jaring Apung di Laut. Di dalam: *Teknologi Budidaya Laut dan Pengembangan Sea Farming di Indonesia*. Departemen Kelautan dan Perikanan bekerja sama dengan Japan International Cooperation Agency. Jakarta. Halaman 323-333.
- Pusat Penelitian Pengelolaan Perikanan dan Konservasi Sumberdaya Ikan (P4KSI). 2012. Survey Batimetri dan Hidroakustik. Laporan Survey Lapangan, p. 70.
- Ramadhany, T dan Handayani, D. 2020. Perilaku Mengonsumsi Ikan dan Pengaruhnya Terhadap Kemampuan Kognitif. *Jurnal Sosek KP Vol. 15 No. 2 Desember 2020: 223-236.*
- Sukadi, M, F. 2002. Peningkatan Teknologi Budidaya Perikanan. *Jurnal Iktiologi Indonesia Vol.2, No. 2, Tahun 2002: 61-66.*
- Sukmawati, Badaruddin, I., Simohon, E. S. 2020. Analisis Angka Lempeng Total Mikroba Pada Ikan Kembung (*Rastrelliger sp.*) Segar di Tempat Pelelangan Ikan Kota Sorong Papua Barat. *Samakia: Jurnal Ilmu Perikanan*, 11 (1): 10-14.
- Sunyoto, P. 1994. *Pembesaran Kerapu dengan Keramba Jaring Apung*. Penebar Swadaya, Jakarta. 65 hlm.

---

**To Cite this Paper:** Wibowo, T, A., Untari, D, S., Anwar, R. 2021. Tingkat Penerimaan Masyarakat Terhadap Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) Segar Dengan Habitat Yang Berbeda. *Samakia: Jurnal Ilmu Perikanan*, 12 (1) : 72-79.

**Journal Homepage:** <https://journal.ibrahimy.ac.id/index.php/JSAPI>

- Thalib, A, Istiqomah, T, Ristyanadi, B, Qomariyati, N. 2019. Uji Penerimaan Konsumen Terhadap Cita Rasa Ikan Bandeng (*Chanos chanos* Forsskal) dari Beberapa Lokasi Budidaya di Indonesia. *Jurnal Grouper*, September 2019 Vol 10 (2) : 62-70.
- Thorsdottir, F., Sveinsdottir, K., Jonsson, F. H., Einarsdottir, G., Thorsdottir, I., & Martinsdottir, E. (2012). A Model of Fish Consumption Among Young Consumers. *Journal of Consumer Marketing*, 29(1), 4–12.
- War, M, Altaff, K, Haniffa, M, A. (2011). Growth and Survival of Larval Snakehead *Channa striatus* (Bloch 1793) Fed Different Live Feed Organisms. *Turkish Journal of Fisheries and Aquatic Sciences*. 11, 523–528.
- Wibowo, T, A, Darmanto, Y, S, Amalia, U. 2015. Karakteristik *Kekian* Berbahan Baku Surimi Ikan Kurisi (*Nemipterus nematophorus*) dengan Penambahan Daging Ikan yang Berbeda. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan* Volume 4, Nomer 2, Tahun 2015, Halaman 17-24.
- Yanestria, S, M, Rahayu, A, Uru, B, C, R, Chandra, A, Y, R., 2020. Ekstrak Daun Salam (*Eugenia polyantha*, *Weight.*) sebagai Pengawet Alami pada Ikan Bandeng (*Chanos chanos*). *Samakia: Jurnal Ilmu Perikanan*, 11 (2) : 127-134.
- Zainal, S. 1998. *Implementation of Extension for Net Cage Aquaculture in Indonesia Reservoir Pitfalls and Prospect*. FAO Fisheries Technology Papers.
- Zonnelved, N. E. A. 1991. *Prinsip Prinsip Budidaya Ikan*. Gramedia. Jakarta. 318 hal.