

Berkat Limbah Ikan, Mahasiswa UGM Juara Kompetisi Bisnis Nasional

Wednesday, 14 Desember 2011 WIB, Oleh: Ika



Limbah ikan selama ini hanya berakhir di tempat sampah dan belum dimanfaatkan secara optimal. Namun ditangan sejumlah mahasiswa Jurusan Perikanan Fakultas Pertanian UGM ini, limbah ikan yang terlihat tidak bermanfaat ini disulap menjadi sebuah produk yang berdaya dan bernilai guna.

Mereka adalah Cahya Adi, Dimas Yuniardi, Hario Premono, Meezan Ardhanu, dan Vikky Putri Purdiantari. Kelimanya mengolah limbah ikan menjadi pakan ternak unggas yang kaya akan protein. Produk berlabel C&D (Chicken and Duck) Cereals ini pula yang menghantarkan mereka meraih juara dalam ajang Management E(x)posed National Business Plan Competition 2011.

Kompetisi berlangsung 27-28 November 2011 di Jakarta. Pada lomba ini tim UGM keluar menjadi juara I mengalahkan 9 finalis lainnya di babak final. Dalam tahapan seleksi sebelumnya tim UGM ini harus bersaing dengan sekitar 98 tim lainnya dari sejumlah perguruan tinggi di Indonesia.

“Produk ini menurut juri merupakan inovasi yang sangat besar terhadap industri pakan ternak dunia karena memanfaatkan limbah ikan laut sebagai pakan unggas. Selama ini pakan unggas hanya dari jagung maupun bekatul,” papar Hario Permono, Selasa (13/12) di Kampus UGM.

Hario menyebutkan produk C&D Cereals ini berbeda dengan produk pakan unggas pada umumnya. Produk ini memiliki kandungan protein yang cukup tinggi, sekitar 16-34 persen. Sementara produk lainnya biasanya hanya berbahan dasar jagung maupun bekatul yang hanya mengandung karbohidrat saja.

✘ Untuk membuat C&D Cereals, limbah ikan diolah dengan proses pengasaman terlebih dahulu. Limbah ikan yang diperoleh dari pantai Gunung Kidul tersebut kemudian difermentasi secara kimiawi selama kurang lebih delapan hari setelah sebelumnya diberikan penambahan media untuk pertumbuhan bakteri/molase sebanyak 3-4 persen dan bakteri asam laktat. Hasil fermentasi berupa

silase, kemudian dicampur dengan bahan tambahan lainnya seperti bekatul . Hasil campuran kedua bahan itu diolah menjadi tepung yang siap untuk dijadikan sebagai pakan unggas.

“Untuk komposisi bahan silase berbanding bahan tambahan adalah 1:2,” jelasnya.

Hario mengungkapkan dari 10 kilogram limbah ikan yang telah diberikan penambahan molase akan didapat sekitar 3 ons atau 3 persen dari total bahan. “Biasanya dari 10 kilogram setelah difermentasi akan didapat sekitar 3 ons silase,” kata Hario

Menurutnya, selain kaya akan protein produk ini juga bersifat murah. Satu kilo gramnya dijual dengan harga Rp. 5.500,-. Sementara pakan unggas lainnya dibanderol dengan kisaran harga antara 7-8 ribu rupiah per kilogramnya.

Sementara Cahya Adi menambahkan, pakan unggas olahan mereka dibuat dalam tiga varian. Starter untuk unggas yang masih kecil. Grower untuk unggas yang dalam masa pertumbuhan. Serta Finisher untuk unggas dewasa/indukan. “Masing-masing varian memang berbeda. Perbedaannya pada kandungan silasnya. Semisal untuk yang starter silasnya lebih banyak dianding grower , begitu juga grower silasnya lebih banyak dibanding finisher,” urai Cahya Adi.

Cahya Adi menjelaskan produk ini sangatlah mudah untuk dikembangkan. Meskipun demikian untuk sementara pakan unggas ini memang belum dijual secara massal. Saat ini mereka tengah berkonsentrasi melakukan uji produk ke unggas untuk mengetahui efektivitas pakan terhadap pertumbuhan unggas. (Humas UGM/Ika)

Berita Terkait

- [Menang Kompetisi ASEAN Youth Initiatives 2016 Berkat Lendir Ikan](#)
- [Startup Banoo Besutan Alumni UGM Juara Program Akselerator Imperial College London](#)
- [Mahasiswa UGM Juara 3 Kompetisi Bisnis Tingkat Nasional](#)
- [Dosen UGM Kembangkan Biodiesel dari Catfish Oil](#)
- [Tim FEB UGM Juara Kompetisi Bisnis Dunia 2021](#)