

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Penelitian

Kerang-kerangan merupakan salah satu jenis makanan laut yang menambah variasi konsumsi. Dari seratus empat puluh tiga spesies moluska yang hidup di perairan Indonesia, baru sekitar delapan belas spesies saja yang dimanfaatkan untuk dikonsumsi yang pada umumnya berasal dari kelas Bivalvia, Gastropoda dan Cephalopoda (Sutardjo, 1987). Khususnya dari kelas Bivalvia, yakni kerang *Amusium* sp. dapat ditemukan di sepanjang pantai utara Jawa Tengah, Lampung dan sekitar pantai timur Jawa Timur. Di Indonesia kerang *Amusium* sp. dikenal sebagai kerang Kipas-kipas.

Kerang *Amusium* sp. dapat dikelompokkan dalam hewan laut yang rendah lemak-tinggi protein (Sikorski, 1990). Masyarakat secara luas mengkonsumsi daging segarnya yang dalam istilah ilmiah lebih dikenal sebagai otot dan gonad. Bagian terakhir ini berperan sebagai alat reproduksi yang dalam masa pematangan memerlukan cadangan energi dalam jumlah besar, yakni: protein, karbohidrat dan lemak. Senyawa-senyawa kimia ini pada umumnya digunakan sebagai bahan pembentukan sel-sel kelamin (Marty, 1992).

Khususnya komponen lemak, Bruener (1986) telah mengidentifikasi bahwa diet asam lemak omega-3 secara teratur dapat menurunkan kadar kolesterol dalam darah. Ekstrak kasar gonad kerang *Amusium* sp., telah pula dilaporkan dapat menurunkan kadar kolesterol dalam darah tikus (Suprijanto, 2004). Literatur juga menunjukkan bahwa terdapat hubungan yang erat antara penurunan kadar

kolesterol dengan keberadaan asam-asam lemak tertentu (McGilvery, 1996). Oleh karena itu, penelitian ini mengkaji kandungan asam-asam lemak yang ada pada gonad kerang, khususnya dari *Amusium* sp.

1.2 Perumusan Masalah

Telah dilaporkan bahwa ekstrak kasar gonad kerang *Amusium* sp. mampu menurunkan kadar kolesterol dalam darah tikus hiperkolesterol (Suprijanto, 2004). Meskipun demikian hingga saat ini belum banyak diteliti mengenai kandungan asam-asam lemak dalam gonad kerang *Amusium* sp. Berpijak dari kenyataan tersebut, maka dalam penelitian ini dicoba mengidentifikasi jenis asam-asam lemak penyusun yang terdapat dalam gonad kerang *Amusium* sp.

1.3 Tujuan dan Manfaat Penelitian

Diharapkan dari penelitian dihasilkan data mengenai struktur asam-asam lemak dari ekstrak gonad kerang *Amusium* sp., yang nantinya dapat bermanfaat sebagai nutrien suplemen, dan dapat diformulasikan sehingga dapat digunakan sebagai bahan untuk keperluan diet. Diharapkan pula dari hasil penelitian ini dapat menambah wacana informasi profil kimia kelas Bivalvia khususnya kerang *Amusium* sp. yang hidup di perairan Indonesia.