JURNAL

PENGARUH HASIL FERMENTASI LIMBAH CAIR RUMAH MAKAN DALAM MEDIA AIR GAMBUT TERHADAP PERTUMBUHAN Spirullina Sp.

OLEH RIO PATRIODI



FAKULTAS PERIKANAN DAN KELAUTAN UNIVERSITAS RIAU PEKANBARU 2020

The effectiveness of fermented restaurant wastes addition on peat water that is used as *Spirullina* sp. culture media

Rio Patriodi¹⁾, Budijono²⁾, Sampe Harahap²⁾ Email: riopatriodi13@gmail.com

ABSTRACT

Waste pollution One of the distributors that produces liquid waste and has the potential to pollute water is restaurants. Peat water has a low nutrient content, but can be enriched by addition of fermented restaurant waste. This media can be used to grow Spirullina sp. This study aims to determine the effect of the addition of fermented restaurant waste as an alternative nutrient for the growth of Spirullina sp. This research was conducted in September-October 2019. RAL method was applied with 5 concentrations of fermented restaurant waste solutions, there were 400 ml / 2 L (P1), 800 ml / 2 L (P2), 1,200 ml / 2 L (P3), 1,600 ml / 2 L (P4), 0 ml / 2 L (P0/control), with 3 repetitions. Each experimental unit was added with 100 ml of Spirullina sp (10⁶ cells/L) and cultured for 10 days. Results shown that Spirullina sp. grow well in all treatments, except control. The best results were obtained in P3 (5,625 x 10⁶ cells/L and 3.0 g/L dried biomass) that was achieved in the 8th day. Based on the data obtained, it can be concluded that peat water can be enriched by fermented restaurant waste and can be used as nutrition for the growth of Spirullina sp.

Keywords: Pollution, Organik Matters, Microalgae, Alternative Nutrient.

- 1. Student of the Fishery and Marine Faculty, Universitas Riau
- 2. Lecturers of Fisheries and Marine Faculty, Universitas Riau

Pengaruh Hasil Fermentasi Limbah Cair Rumah Makan Dalam Media Air Gambut Terhadap Pertumbuhan Spirullina sp.

Rio Patriodi¹⁾, Budijono²⁾, Sampe Harahap²⁾ Email: riopatriodi13@gmail.com

ABSTRAK

Pencemaran oleh Limbah salah satu distributor yang menghasilkan limbah cair dan berpotensi mencemari perairan adalah rumah makan. Air gambut memiliki kandungan nutrisi yang rendah, tetapi dapat diperkaya dengan penambahan hasil fermentasi rumah makan. Air gambut dapat digunakan sebagai media untuk pertumbuhan Spirullina sp. Penelitian ini bertujuan untuk melihat pengaruh hasil fermentasi rumah makan sebagai nutrien alternatif bagi pertumbuhan Spirullina sp. Penelitian ini dilakukan pada bulan September-Oktober 2019. Metode yang digunakan adalah rancangan acak lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan limbah cair rumah makan, yakni 400 ml / 2L (P1),800 ml / 2L (P2), 1.200 ml / 2L (P3), 1.600 ml / 2L (P4), 2.000 ml / 2L (P0) dan 3 kali pengulangan. Setiap unit percobaan ditambahkan 100 ml Spirullina sp. (10⁶ sel/L). dan dikultur selama 10 hari. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Spirullina sp. dapat tumbuh dengan baik di semua unit percobaan, kecuali kontrol. Hasil terbaik terdapat pada perlakuan P3 (5,625 x 10⁶ sel/L) dengan hari puncak pada hari ke-8. Biomassa kering tertinggi Spirullina sp. adalah 3,0 gr/L. Berdasarkan data yang diperoleh, dapat disimpulkan bahwa air gambut dapat diperkaya dengan penambahan hasil fermentasi campuran limbah cair tahu dan rumah makan sebagai nutrien alternatif untuk pertumbuhan Spirullina sp.

Keywords: Pencemaran, Bahan Organik, Mikroalga, Nutrient Alternatif.

^{1.} Mahasiswa Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Riau

^{2.} Dosen Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Riau

PENDAHULUAN

Permasalahan kerusakan lingkungan perairan akan terus terjadi sejalan dengan meningkatnya kegiatan/aktivitas domestik dan pertumbuhan industri yang menjadikan perairan sebagai tempat pembuangan limbah cair salah satunya ialah limbah cair rumah makan. Limbah cair rumah makan memiliki karakteristik BOD5 1,022 mg/L, COD 14,14 mg/L, TSS 200 mg/L, dan pH 6 (Filliazati et al, 2013). sedangkan baku mutu limbah cair rumah makan yang telah di tetapkan oleh pemerintah itu sendiri yaitu BOD₅ 100 mg/L, TSS 100 mg/L, Nitrogen total 25 mg/L, pH 6.0 - 9.0 (Permen LH No 5 tahun 2014). Tekanan terhadap perairan akibat dua aktivitas tersebut mampu meningkatkan kadar BOD dan COD yang sekaligus menjadi penyebab terjadinya deplesi O₂ terlarut di perairan yang dapat mengancam kelangsungan hidup biota perairan dan merugikan masyarakat sekitar dalam memenuhi kebutuhan hidup mereka.

Salah satu solusi untuk mengatasi hal tersebut adalah dengan pemanfaatan limbah cair menjadi nutrien alternatif untuk pertumbuhan mikroalga karena tinggi kandungan organik. Spirullina sp dipilih dalam penelitian ini karena memiliki kemampuan dalam menyerap bahan ammonia, nitrat dan fosfat sebagai sumber makanan untuk menghasilkan biomassa yang tinggi sehingga dapat dimanfaatkan untuk berbagai hal, seperti sebagai pakan alami pada larva ikan, pakan ternak, suplemen. penghasil komponen bioaktif, kosmetik, bahan farmasi dan kedokteran.

kebanyakan pengkulturan Spirulina mikroalga seperti dengan memanfaatkan limbah cair sebagai nutrien alternatif, dilakukan pada media air akuades atau air bersih yang jernih agar cahaya dapat dimanfaatkan secara optimal oleh Spirulina sp untuk proses fotosintesis. namun masih jarang penelitian menggunakan air gambut media pertumbuhan sebagai Spirulina sp di karenakan minimnya unsur hara pada air gambut. limbah cair rumah makan yang memiliki kandungan nitrat dan fosfat sebesar 5,76 mg/L dan 14,38 mg/L yang mampu menjadi nutrien pertumbuhan Spirulina sp. dengan kelimpahan mencapai 8.265.000 sel/ml (Yunita, 2019). Oleh sebab itu penulis tertarik melakukan penelitian tentang pengaruh hasil fermentasi limbah cair rumah makan dalam air gambut terhadap media pertumbuhan Spirullina sp.

METODE

Peneltian ini dilaksanakan pada bulan September - Oktober 2019 di Laboratorium Rumah Kaca Pengolahan Limbah FPK Universitas Riau. Bahan yang digunakan adalah limbah cair tahu dan limbah rumah makan, air gambut dari daerah Rimbo Panjang, Kabupaten Kampar, EM4 limbah, bibit Spirullina sp. pembelian online dari Jakarta, NaCl, H^2SO^4 . larutan brucine. sulfanilat, kapas, amonium molybdat, SnCl², MnSO⁴, NaOH-KI, chlorine, amilum, thiosulfate dan aseton 90% dan alkohol 70%. Alat yang digunakan, meliputi botol plastik merek Cleo berukuran 5 L, jerigen berukuran 30 L, filter zernii, galon plastik, aerator merek RESUN, selang aerasi merek PUSO, DO-

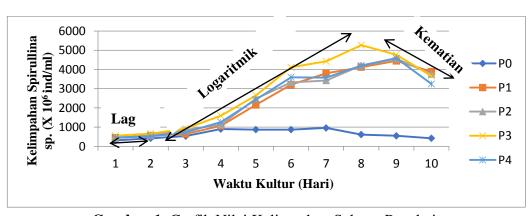
meter, meja kultur, gelas ukur, pH meter, pipet tetes, mikroskop, haemocytometer type thoma, cover glass, handcounter, botol BOD, spectophotometer, erlemenyer, termometer Hg dan kamera digital.

Penelitian ini menggunakan 4 (Empat) pelakuan hasil fermentasi limbah cair rumah makan dengan persentase sebesar 20%, 40%, 60%, 80%, dan kontrol menggunakan air gambut saja, dimana tiap perlakuan kali diulang 3 dalam volume operasional 2 L. Tiap unit percobaan dimasukkan bibit alga di awal penelitian sebanyak 2,5% dari total volume dan dikultur selama 10 hari. Respon parameter yang diukur dalam penelitian ini adalah kelimpahan dan biomassa kering Spirullina serta nitrat, fosfat, pH, suhu, CO2 bebas, DO, dimana kelimpahan, pH dan diamati setiap hari, kecuali biomassa, nitrat, fosfat, DO dan CO₂ bebas pada hari ke-1, 5 dan 10. Datadata kelimpahan, nitrat, fosfat, pH, suhu, CO2, DO dianalisis secara diskriptif kualitatif.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kelimpahan Chlorella sp.

Hasil pengamatan selama penelitian menunjukkan bahwa kelimpahan tertinggi terjadi pada hari ke-8 untuk perlakuan P3 (60%) dengan nilai kelimpahan 5,625 x 10⁶ sel/ml. Berbeda dengan kontrol K⁽⁻⁾, kelimpahan tertinggi hanya mencapai $0.956 \times 10^6 \text{ sel/ml}$ pada hari ke-8. Perlakuan P3 mengalami peningkatan kelimpahan Spirullina sp. dengan persentase 425% dari hari ke-1 sekitar $0.549 \times 10^6 \text{ sel/ml}$ menjadi 5,625 x 10⁶ sel/ml. Hal ini didukung dengan ketersediaan unsur hara berupa nitrat dan fosfat pada unit percobaan. Nitrat dan fosfat awal pada penelitian ini adalah 6,88 mg/l dan 10,46 mg/l. Meskipun demikian, nilai nitrat dan fosfat pada perlakuan P4(80%) masih lebih tinggi. Akan tetapi, pemanfaatan nutrien oleh Spirullina sp. pada P3 masih lebih baik dibandingkan dengan perlakuan P4. Penelitian ini berlangsung dengan rentang suhu yang terbilang tinggi yakni 30-36 °C. Hal ini disebabkan oleh peneltian yang dilakukan di outdoor atau bersifat semi massal sehingga cahaya langsung matahari secara dapat mempengaruhi suhu pada unit percobaan. Grafik fluktuasi kelimpahan selama penelitian ini berlangsung dilihat dapat pada Gambar 1.



Gambar 1. Grafik Nilai Kelimpahan Selama Peneletian

Berdasarkan Gambar 1. Spirullina sp. pada penelitian ini mengalami tiga fase kehidupan. Fase lag ataupun adaptasi terjadi pada hari ke-1 dan hai ke-2. Hari ke-1, nilai kelimpahan hanya sekitar 0,307 (Po) -0.549 (P3) x 10^6 sel/ml dan meningkat menjadi 0,421 (P₀) - $0,638 \text{ (P3)} \times 10^6 \text{ sel/ml pada hari ke-}$ dimulai Fase ini penambahan inokulan ke dalam media kultivasi hingga beberapa saat setelahnya. Metabolisme berjalan tetapi pembelahan sel belum terjadi sehingga kepadatan sel belum meningkat karena mikroalga masih beradaptasi dengan lingkungan barunya (Kawaroe, 2010). Setelah melewati fase tersebut, Spirullina sp. memasuki fase logaritmik eksponen. Hal ini ditandai dengan peningkatan kelimpahan yang terjadi secara signifikan hingga hari puncak. Kelimpahan meningkat dari 0,532 $K(P_0) - 0.925 (P_3) \times 10^6 \text{ sel/ml pada}$ hari ke-3 menjadi $0.925 (P_0) - 5.625$ (P3) x 10⁶ sel/ml pada hari ke-5 merupakan hari yang puncak kelimpahan. Menurut Kawaroe (2010),setelah melewati fase logaritmik, Chlorella akan mengalami fase stasioner yang ditandai dengan grafik mendatar. Akan tetapi, fase tersebut tidak teriadi pada penelitian ini langsung memasuki fase kematian. Fase kematian ditandai dengan grafik dimana kelimpahan menurun mengalami penurunan secara signifikan dan bertahap. Pada fase ini, kelimpahan menurun menjadi $0,420 \text{ (Po)} - 3,666 \text{ (P4)} \times 10^6 \text{ sel/ml}.$

Tabel 1. Perbandingan Kelimpahan dengan Penelitian Terdahulu

No.	Limbah Cair	Media	Kelimpahan	Puncak	Referensi
1.	Azola(EM4)		$5,205 \times 10^3$	5	Leksono, (2017)
2.	Ekstrak Toge		$6,239 \times 10^3$	6	Hidayati, (2014)
3.	Campuran Kompos	Akuades	$15,191 \times 10^3$	10	Rahmawati,
					(2012)
4.	Tahu (EM4)	Akuades	$8,273 \times 10^3$	8	Maulana, (2017)
5.	Rumah Makan (EM4)	Gambut	$5,625 \times 10^3$	8	Penelitian ini.

Perbandingan kelimpahan dengan peneltian terdahulu dapat dilihat pada Tabel di atas. 1 Berdasarkan tabel tersebut, kelimpahan pada penelitian ini masih lebih tinggi dibandingkan penelitian Leksono (2017),Kelimpahan tertinggi vaitu pada limbah Campuran Kompos menggunakan EM4 dengan jumalah kelimpahan $15,191 \times 10^3$ pada hari ke-10 di karenalan nitrat yang tinggi 20,10 mencapai mg/L, 0,10 _ sedangkan terendah yaitu pada limbah Azola dengan kelimpahan 5,205 x 10³ pada hari ke-5 nitrat yang di dapat juga rendah dengan nilai 0,9 - 8,55 mg/L. Meskipun demikian,

salah satu keungulan dari penelitian ini adalah pengguna Air Gambut yang minim.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Dapat disimpulkan bahwa hasil fermentasi limbah cair rumah makan sebesar 60% adalah yang terbaik untuk pertumbuhan *Spirullina* sp. pada media air gambut.

Saran

Saran dari penelitian ini adalah disarankan melakukan penelitian untuk melihat nilai gizi yang terkandung dalam *Spirullina* sp.

DAFTAR PUSTAKA

- Filliazati, M. Apriani, dan T. AZahara. 2013. Pengolahan Limbah Cair Domestik dengan Biofilter Aerob Menggunakan Media Bioball dan Tanaman Kiamang.Jurnal Teknik Lingkungan.1(1): 1-10.
- Hidayati, N. 2014. Pemanfaatan Limbah Cair Ekstrak Toge (Kacang Hijau) *Phaseolus radiatus*. Sebagai Pupuk Untuk Meningkatkan Populasi *Spirullina* sp. Skripsi Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Airlangga. Surabaya. (Tidak Diterbitkan).
- Kawaroe. M., T. Prartono, Sunuddin, Dahlia dan Agustine. 2010. Mikroalga Potensi dan Pemanfaatan untuk Produksi Bio Bahan Bakar. Instalasi Penelitian dan Pengkajian Teknologi Pertanian Jakarta. IPB Press. Bogor.
- Leksono, W., A. Mutiara dan Yusanti. 2017. Penggunaan Pupuk Organik Cair Hasil Fermentasi Dari *Azola Pinanta* Terhadap Kepadatan Sel *Spirullina* sp. Jurnal Online

- Mahasiswa Fakultas Ilmu Perikanan dan Budidaya Perairan, 12 (1): 56-64.
- Maulana, M. P., S. Karina dan S. Melisa 2017. Pemanfaatan Fermetasi Limbah Cair Tahu Menggunakan EM4 Sebagai Nutrient Alternatif Nutrisi Bagi Mikroalga Spiryllina sp. Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Kelautan dan Perikanan Unsyiah, Vol 2 (1): 104-112.
- Rahmawati, N., Yuliani, dan E. Ratnasari. 2012. Pengaruh Pupuk Kompos Berbahan Campuran Limbah Cair Tahu Daun Lamtoro Dan Isi Rumen Sapi Sebagai Media Kultur Terhadap Kepadatan Populasi Spirullina sp. Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Matematika dan Pengetahuan Universitas Negeri Surabaya. 1 (1): 17-23.
- Yunita, T. 2019. Pengaruh Limbah Cair Rumah Makan yang EM4 Difermentasi dengan Limbah Terhadap Pertumbuhan Chlorella sp. pada Media Aquades. Skripsi **Fakultas** Perikanan dan Kelautan Universitas Riau. Pekanbaru. (Tidak Diterbitkan)