

## BAB I. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Perairan umum daratan Indonesia memiliki keanekaragaman jenis ikan yang tinggi. Berdasarkan penelitian dan beberapa literatur diketahui tidak kurang dari 3.000 jenis ikan yang hidup di Indonesia. Dari 3.000 jenis tersebut sebanyak 2.700 jenis (90 %) hidup di perairan laut dan sisanya 300 jenis (10 %) hidup di perairan air tawar dan payau (Samad, 1999:17). Sementara itu menurut Dinas Perikanan dan Kelautan Provinsi Riau menunjukkan keanekaragaman ikan di perairan tawar di seluruh Provinsi Riau berjumlah 83 spesies (Fitra, 2010:145).

Ikan merupakan hewan berdarah dingin, memiliki ciri khas bertulang belakang, insang dan sirip. Ikan memiliki kemampuan di dalam air untuk bergerak dengan menggunakan sirip untuk menjaga keseimbangan tubuhnya sehingga tidak tergantung pada arus atau gerakan air. Tubuh ikan umumnya ditutupi oleh sisik, yaitu tulang tipis tersusun seperti genteng. Kulit luar pada ikan berlendir untuk memudahkan bergerak di dalam air (Irianto, 2009:29). Ikan merupakan salah satu sumber bahan pangan berprotein yang dibutuhkan oleh masyarakat. Mengonsumsi protein pada ikan sangat bermanfaat bagi tubuh sebagai zat pembangun jaringan sel, pengatur sistem metabolisme dan bahan bakar di dalam tubuh (Munthe dkk, 2016: 29).

Rahmawati (2018: 10), menjelaskan dari hasil penelitian yang telah dilakukan di pasar Muara Rumbai Kecamatan Rambah Hilir Kabupaten Rokan Hulu ditemukan sebanyak 22 spesies ikan yang diperdagangkan yaitu : Tapah (*Wallago leeri*), Mas (*Cyprinus carpio*), Nila (*Oreochromis niloticus*), Baung (*Mystus nemurus*), Gurame (*Osphronemus gouramy*), Bada (*Rasbora caudimaculata*), Belut (*Monopterus albus*), Petulu (*Barbichthys leavis*), Silais (*Ompok hypophthalmus*), Motan (*Tynnichthys polylepis*), Barau (*Hampala macrolepidota*), Kapiék (*Barbodes schwanenfeldii*), Sapek (*Trichogaster leeri*), Gabus (*Chana striata*), Patin (*Pangasius hypophthalmus*), Paweh (*Osteochilushaseltii*), Lele dumbo (*Clarias gariepinus*), Katong (*Pristolepis grooti*), Lomak (*Leptobarbus*

*hoevenii*), Singkek (*Helestoma temmincki*), Bawal (*Colossoma macropomum*), dan Ruting pujuk (*Channa lucius*).

Yanti (2015:25), menjelaskan dari hasil penelitian di pasar Kecamatan Rambah Samo Kabupaten Rokan Hulu ditemukan 18 spesies ikan yang terdiri dari Kapiék (*Barbodes schwanenfeldii*), Gabus (*Chana striata*), Lele lokal (*Clarias batrachus*), Lele dumbo (*Clarias gariepinus*), Mas (*Clarias gariepinus*), Barau (*Hampala macrolepidota*), Tilan (*Mastacembelus erythrotaenia*), Baung (*Mystus nemurus*), Silais (*Ompok hypophthalmus*), Nila (*Oreochormis niloticus*), Gurami (*Osphronemus gouramy*), Patin (*Pangasius hypophthalmus*), Katong (*Pristolepis grooti*), Sapek (*Trichogaster leeri*), Bada (*Rasbora caudimaculata*), Tongkol (*Euthynnus affinis*), Serai (*Rastrelliger kanagurata*), dan Kembung (*Rastrelliger faughni*).

Pasar merupakan salah satu tempat menjual ikan, di pasar masyarakat membeli ikan air tawar dan ikan air laut sebagai bahan makanan yang sehat dan berprotein. Ikan merupakan sumber makanan sehat dan berprotein tinggi, maka semakin banyak jenis-jenis ikan air tawar dan ikan air laut yang dijual oleh pedagang ikan di pasar, maka semakin baik pula bagi masyarakat. Karena masyarakat akan semakin mudah untuk mendapatkan berbagai jenis ikan untuk dikonsumsi. Sehingga kebutuhan bahan makanan yang sehat dan berprotein mudah didapatkan oleh masyarakat.

Kabupaten Rokan Hulu memiliki beberapa pasar, baik pasar besar maupun pasar kecil dimana pasar tersebut menjual berbagai macam kebutuhan masyarakat diantaranya adalah ikan. Pasar Minggu Desa Rambah Tengah Hilir Kecamatan Rambah adalah merupakan salah satu pasar yang menjual berbagai macam jenis ikan, baik ikan air tawar maupun ikan air laut. Namun sampai saat ini belum ada penelitian tentang jenis-jenis yang diperdagangkan di Pasar tersebut, sehingga belum diketahui secara pasti jenis - jenis ikan apa saja yang diperdagangkan di pasar ini sebagai bahan makanan sehat bagi masyarakat. Hal inilah yang mendorong penulis untuk meneliti secara langsung jenis - jenis ikan air tawar dan ikan air laut apa saja yang diperdagangkan.

Dari latar belakang masalah yang telah diuraikan di atas, penulis berkeinginan untuk melakukan penelitian dengan judul **“Jenis-Jenis Ikan yang Diperdagangkan di Pasar Minggu Desa Rambah Tengah Hilir Kecamatan Rambah Kabupaten Rokan Hulu”**.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan pemaparan latar belakang di atas, untuk memperjelas dan memperdalam penelitian ini, penulis merumuskan permasalahan penelitian ini sebagai berikut: Apa saja jenis-jenis ikan yang diperdagangkan di Pasar Minggu Desa Rambah Tengah Hilir Kecamatan Rambah Kabupaten Rokan Hulu?

## **1.3 Batasan Masalah**

Penelitian ini hanya terfokus pada ikan yang basah saja yang belum diolah dalam bentuk lain.

## **1.4 Tujuan Penelitian**

Adapun tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui jenis-jenis ikan yang diperdagangkan di Pasar Minggu Desa Rambah Tengah Hilir Kecamatan Rambah Kabupaten Rokan Hulu.

## **1.5 Manfaat Penelitian**

Adapun manfaat dan kegunaan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

- a. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi kepada masyarakat mengenai jenis-jenis ikan yang diperdagangkan di Pasar Minggu Desa Rambah Tengah Hilir Kecamatan Rambah Kabupaten Rokan Hulu.
- b. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi kepada pembaca mengenai ikan yang ada di Pasar Minggu Desa Rambah Tengah Hilir Kecamatan Rambah Kabupaten Rokan Hulu serta menjadi referensi bagi peneliti selanjutnya.

## **BAB II. TINJAUAN PUSTAKA**

### **2.1 Pasar**

Menurut kamus besar bahasa Indonesia, definisi dari pasar adalah tempatorang berjual beli (KBBI, 1984:92).Pasaradalah area tempat jual belibarang dengan jumlah penjual lebih dari satu baik yang disebut sebagaipusatperbelanjaan,pasar tradisional, pertokoan, *mall*, *plaza*, pusat perdaganganmaupun sebutan lainnya. Pasar Tradisional adalah pasar yangdibangun dandikelola oleh Pemerintah, Pemerintah Daerah, Swasta, BadanUsaha MilikNegara dan Badan Usaha Milik Daerah termasuk kerjasama dengan swastadengan tempat usaha berupa toko, kios, los dan tenda yang dimiliki/dikelolaoleh pedagang kecil, menengah, swadaya masyarakat atau koperasi denganusaha skala kecil, modal kecil dan dengan proses jual belibarang daganganmelalui tawar-menawar (Perpres RI No 112, 2007).Pasar adalah merupakan sebuahmekanisme yang melaluinya parapembeli dan para penjual berinteraksi untuk menentukan harga danmelakukan pertukaran barang dan jasa. Dalam suatu pengertian yang umum,pasar merupakan tempat di mana parapembeli dan para penjual berinteraksimenentukan harga dan mengadakanpertukaran barang dan jasa. Dengan demikian pasar dapat didefinisikan sebagai tempat di mana pembeli bertemudengan penjual, barang-barang atau jasa-jasa ditawarkan untuk dijual, dankemudian terjadi pemindahan hak milik.

### **2.2 Ikan**

Ikan didefinisikan sebagai hewan bertulang belakang (vertebrata) yang hidup di air dan secara sistematis ditempatkan pada Filum Chordata dengan karakteristik memiliki insang yang berfungsi untuk mengambil oksigen terlarut dari air dan sirip digunakan untuk berenang. Ikan hampir dapat ditemukan hampir disemua tipe perairan di dunia dengan bentuk dan karakter yang berbeda-beda (Adrim, 2010: 23).

Ciri-ciri umum dari golongan *ikan* adalah mempunyai rangka bertulang sejati dan bertulang rawan, mempunyai sirip tunggal atau berpasangan dan mempunyai *operculum*, tubuh ditutupi oleh sisik dan berlendir serta mempunyai bagian tubuh yang jelas antara kepala, badan, dan ekor. Ukuran ikan bervariasi mulai dari yang kecil sampai yang besar. Kebanyakan ikan berbentuk torpedo, pipih, dan ada yang berbentuk tidak teratur (Siagian, 2009: 15).

Setiap ikan untuk dapat bertahan hidup dan berkembang biak harus dapat beradaptasi terhadap lingkungannya. Kondisi lingkungan yang berpengaruh terhadap kehidupan ikan meliputi kondisi fisik dan kimia antara lain kadar garam, kedalaman, kecerahan, keadaan suhu, laju arus, dan dasar perairan (Trijoko dan Pranoto, 2006: 5). Ikan memiliki pola adaptasi yang tinggi terhadap kondisi lingkungan, baik terhadap faktor fisik maupun faktor kimia lingkungan seperti pH, DO, kecerahan, temperatur dan lain sebagainya. Hal ini sangat penting bukan saja untuk mendapatkan makanan, tetapi juga untuk menyelamatkan diri dari hewan-hewan predator (Nybakken, 1988: 16).

Beberapa jenis ikan bernafas melalui alat tambahan berupa modifikasi gelembung renang/gelembung udara. Otak ikan dibungkus dalam kranium (tulang kepala) dan berupa kartilago (tulang rawan). Bagian kepala ikan terdiri atas sepasang mata, mulut yang disokong oleh rahang, telinga yang hanya terdiri dari telinga dalam dan berupa saluran-saluran sebagai organ keseimbangan. Ikan memiliki jantung yang berkembang dengan baik. Sirkulasinya menyangkut aliran seluruh darah dari jantung melalui insang lain ke seluruh bagian tubuh lain. Tipe ginjal pada ikan adalah profonefros dan mesonefros. Tubuh ikan umumnya ditutupi oleh sisik, yaitu tulang tipis tersusun seperti genteng. Kulit luar pada ikan berlendir untuk memudahkan bergerak di dalam air (Irianto, 2009:29).

Menurut (Kottelat *et al*, 1993: xxii-xxv) secara umum morfologi ikan dapat dibagi menjadi 3 bagian yaitu kepala, tubuh, dan ekor sebagai berikut:

a. Kepala Ikan

Kepala ikan merupakan bagian dari moncong mulut terdepan hingga ujung operculum paling belakang. Pada bagian ini terdapat

mulut, rahang atas dan bawah, gigi, hidung, mata, insang dan alat tambahan lainnya.

#### b. Badan Ikan

Badan Ikan merupakan bagian yang berfungsi untuk melindungi organ dalam. Bentuk ikan yang tipis dan kuat memudahkan dalam berenang. Bagian badan bermula dari belakang operculum sampai belakang anus. Bagian anggota badan antara lain: sirip, baik yang tunggal maupun yang berpasangan. Sirip punggung, sirip ekor dan sirip dubur disebut sirip tunggal. Sirip dada dan sirip perut disebut sirip berpasangan.

Pada ikan yang memiliki dua sirip punggung, bagian depan terdiri dari duri dan yang kedua terdiri dari duri dibagian depan diikuti oleh jari-jari yang lunak dan umumnya bercabang. Pada ikan bersirip punggung tunggal, jari-jari bagian depan tidak bersekat dan mungkin mengeras, sedangkan jari-jari dibelakangnya lunak atau bersekat dan umumnya bercabang.

#### c. Ekor Ikan

Ekor ikan merupakan bagian tubuh yang terletak dipermulaan sirip dubur hingga ujung sirip ekor terbelakang. Pada bagian ini terdapat anus, sirip dubur dan sirip ekor. Adapun tipe-tipe utama sirip ekor ikan antara lain bentuk membulat, bersegi, sabit, becagak dan meruncing.

Ikan dapat dikelompokkan berdasarkan makanan, dan caramakannya (Mujiman, 2001:25).

##### a. Berdasarkan Makanan

- 1) Ikan Herbivora, yaitu ikan yang makanan pokoknya terutama berasal dari tumbuh-tumbuhan (nabati) seperti: ikan Tawes (*Punctius javanicus*), ikan Nilem (*Osteochillus hasseltii*), ikan Sepat Siam (*Tricogaster pectoralis*).
- 2) Ikan Karnivora, yaitu ikan yang makanan pokoknya terutama terdiri dari hewan-hewan lainnya. Contohnya ikan Kakap (*Lates calcarifer*).

- 3) Ikan Omnivora, yaitu ikan yang makanan pokoknya terdiri dari tumbuhan dan hewan. Seperti ikan Mas (*Cyprinus carpio*), ikan Mujair (*Tillapia mossambica*), dan ikan Gurami (*Osphronemus gouramy*).
  - 4) Ikan pemakan plankton, yaitu ikan yang sepanjang hidupnya makanan pokoknya terdiri dari plankton baik fitoplankton maupun zooplankton. Ikan pemakan plankton hanya menyukai bahan-bahan yang halus dan berbutir, sehingga tulang tapis insangnya mengalami modifikasi wujud alat penyaring gas berupa lembaran-lembaran halus yang panjang, seperti ikan Ternang (*Cypsilurus Sp*), ikan Lemuru (*Clupea iciogaster*).
  - 5) Ikan pemakan detritus, yaitu ikan yang makanan pokoknya terdiri dari hancuran sisa-sisa makanan organik yang sudah membusuk di dalam air yang berasal dari hewan atau tumbuhan, misalnya ganggang, bakteri. Seperti ikan belanak (*Mugil Sp*).
- b. Berdasarkan Cara Makan
- 1) Ikan predator, ikan ini disebut juga ikan buas di mana di mana mangsanya ahidup-hidup. Ikan ini dilengkapi dengan gigi rahang yang kuat. Seperti ikan Tuna (*Thunus albaceros*).
  - 2) Ikan gracier, yaitu ikan yang mengambil makanannya dengan jalan menggerogotinya. Seperti ikan Mujahir (*Tillapia mossambica*), ikan Nilem (*Osteochillus hasseltii*).
  - 3) Ikan stainer, ikan yang mengambil makanannya dengan jalan menggeser dengan mulut yang terbuka, makanan berupa plankton. Seperti ikan lemuru (*Clupea iciogaster*).
  - 4) Ikan sucker, yaitu ikan yang mengambil makanan dengan jalan mengisap lumpur atau pasir di dasar perairan. Seperti ikan mas (*Cyprinus carpio*).
  - 5) Ikan parasit, yaitu ikan yang mengambil makanannya dari tubuh hewan besar lainnya. Seperti ikan belut laut (*Simenchelys parasiticus*).

### 2.3 Jenis-Jenis Ikan Air Tawar

Perairan air tawar adalah perairan mengalir dan atau tergenang dengan ada dan tidaknya arus yang terus menerus dengan kecepatan yang bervariasi sehingga perpindahan masa air berlangsung terus menerus. Perairan tawar memiliki salinitas kurang dari 0,5 ppt. Untuk komoditas yang dibudidayakan diperairan dapat menggunakan wadah berupa kolam tanah, kolam beton, kolam terpal. Untuk sumber air bisa berasal dari mata air ataupun dari aliran sungai yang memiliki kualitas air yang baik untuk kegiatan budidaya. Budidaya air tawar dapat berupa budidaya air deras dan air tenang. Biasanya budidaya air deras bersumber dari mata air

yang memiliki kualitas baik. Sedangkan budidaya air tenang air yang dipergunakan dapat bersumber dari aliran sungai ataupun pompa air yang juga memiliki kualitas air yang baik. Ikan air tawar adalah ikan yang menghabiskan sebagian atau seluruh hidupnya di air tawar, seperti sungai dan danau, dengan salinitas kurang dari 0,05%. Dalam banyak hal, lingkungan air tawar berbeda dengan lingkungan perairan laut, dan yang paling membedakan adalah tingkat salinitasnya. Untuk bertahan di air tawar, ikan membutuhkan adaptasi fisiologis yang bertujuan menjaga keseimbangan konsentrasi ion dalam tubuh. 41% dari seluruh spesies ikan diketahui berada di air tawar. Hal ini karena spesiasi yang cepat yang menjadikan habitat yang terpecah menjadi mungkin untuk ditinggali.

Ikan air tawar berbeda secara fisiologis dengan ikan laut dalam beberapa aspek. Insang mereka harus mampu mendifusikan air sembari menjaga kadar garam dalam cairan tubuh secara simultan. Adaptasi pada bagian sisik ikan juga memainkan peran penting; ikan air tawar yang kehilangan banyak sisik akan mendapatkan kelebihan air yang berdifusi ke dalam kulit, dan dapat menyebabkan kematian pada ikan. Karakteristik lainnya terkait ikan air tawar adalah ginjalnya yang berkembang dengan baik. Ginjal ikan air tawar berukuran besar karena banyak air yang melewatinya. Jenis ikan air tawar ekonomis yang banyak terdapat di perairan umum seperti waduk, sungai dan danau di Indonesia antara lain ikan nila, ikan patin dan ikan mas (Kartamihardja, 2006: 10).

#### **2.4 Jenis-Jenis Ikan Air Laut**

Kehidupan ikan di laut tersebar luas baik di kawasan laut dangkal maupun di kawasan laut dalam. Laut dangkal dan laut dalam memiliki tekanan air, intensitas cahaya dan komponen yang berbeda. Laut dalam cenderung memiliki tekanan air yang lebih besar, kondisinya lebih gelap karena cahaya tidak mampu menembus hingga ke dalam laut. Sedangkan kawasan laut dangkal memiliki tekanan air yang lebih kecil, kondisinya lebih terang karena masih dapat ditembus oleh cahaya matahari. Perbedaan kedua kawasan ini juga mempengaruhi jenis ikan yang hidup di kawasan tersebut, karena setiap jenis ikan memiliki ketahanan dan kesesuaian lingkungan yang berbeda-beda untuk hidupnya (Sudirman dan Mallawa, 2010:20).

Ikan air laut adalah spesies ikan yang hidup di dalam air laut. Berbeda dengan ikan air tawar yang menghendaki lingkungan hidup dengan kadar garam yang lebih rendah daripada kadar garam dalam cairan tubuhnya, ikan laut dapat menyesuaikan diri terhadap lingkungan yang memiliki kadar garam yang lebih tinggi dibandingkan dengan kadar garam dalam cairan tubuhnya. Ikan laut mempunyai cairan tubuh berkadar garam lebih rendah dibandingkan kadar garam di lingkungannya. Berikut ini adalah jenis-jenis ikan air laut.

a. Ikan Kerapu Sunu

Ikan Kerapu Sunu adalah jenis ikan karang yang biasa hidup pada kedalaman 3 sampai 300 m dibawah permukaan air laut. Ikan ini bisa mencapai panjang 50 cm setelah berumur 5 tahun dan merupakan jenis hermaphrodite protogini. Kerapu Sunu betina akan mulai matang telur setelah panjang standarnya mencapai 21 cm dengan umur 2 tahun, dan ukuran terbesar betina masak telur adalah 47 cm dengan umur 4 tahun. Kerapu Sunu akan berubah kelamin menjadi jantan, dan umur termuda jantan dengan matang telur adalah saat panjang tubuhnya mencapai 30cm, dan ukuran terbesar jantan adalah 54 cm.

b. Ikan Baronang

Ikan Baronang (*Siganus Sp*) adalah ikan laut yang termasuk famili Siginidae. Ikan beronang dikenal oleh masyarakat dengan nama yang berbeda-beda satu sama lain seperti di Pulau Seribu dinamakan kea-kea, di

Jawa Tengah dengan nama biawas dan nelayan-nelayan di Pulau Maluku menamakan dengan sebutan samadar. Baronang ditemukan di perairan dangkal laguna di Indo-Pasifik dan timur Mediterania. Ikan ini dalam bahasa Inggris disebut rabbitfish hal ini karena pemakan tumbuh-tumbuhan (rumput laut) yang rapi seperti dipangkas mesin rumput kecil. Baronang merupakan salah satu ikan yang menjadi favorit bagi para pemancing di laut. Di Indonesia secara umum dikenal Baronang susu, Baronang Tompel, dan Baronang Angin, dari ketiga jenis itu yang paling banyak ditemui adalah Baronang Susu. Selain itu terdapat Baronang Lada, Baronang Batik, Baronang Kalung, Baronang Kunyit dan lain-lain namun, lantaran populasinya sudah langka, jenis-jenis yang terakhir ini jarang.

c. Ikan Kakap merah

Ikan Kakap Merah adalah salah satu jenis ikan kakap yang mempunyai sisik berwarna merah. Ikan ini berasal dari wilayah Atlantik Utara terutama di Karibia dan Teluk Meksiko, namun sudah menyebar dan dibudidayakan di perairan Indonesia. Ikan ini juga merupakan salah satu ikan pancing favorit di Indonesia. Kakap merah sering dibudidayakan karena harganya yang cukup mahal dikarenakan dagingnya yang tebal dan lezat.

d. Ikan Kakap Putih

Ikan Kakap Putih adalah suatu jenis Ikan berpindah dalam keluarga Latidae dari ordo Perciformes. Jenis ikan ini tersebar luas di wilayah Hindia-Pasifik Barat mulai dari Asia Tenggara sampai Papua Nugini dan Australia Utara. Ikan ini dikenal dengan nama Pla kapong di Thailand dan Barramundi di Australia. Oleh komunitas ilmiah internasional ikan ini disebut sebagai Asian sea bass (kakap laut Asia) atau Australian sea bass (kakap laut Australia). Ikan ini merupakan salah-satu komoditas budidaya laut unggulan di Indonesia.

e. Ikan Bandeng

Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) adalah ikan pangan populer di Asia Tenggara. Ikan ini merupakan satu-satunya spesies yang masih ada dalam

suku Chanidae (bersama enam genus tambahan dilaporkan pernah ada namun sudah punah). Dalam bahasa Bugis dan Makassar dikenal sebagai ikan bolu, dan dalam bahasa Inggris milkfish). Ikan bandeng hidup di Samudera Hindia dan Samudera Pasifik dan cenderung berkawanan di sekitar pesisir dan pulau-pulau dengan terumbu koral. Ikan yang muda dan baru menetas hidup di laut selama 2–3 minggu, lalu berpindah ke rawa-rawa bakau berair payau, dan kadangkala danau-danau berair asin. Bandeng baru kembali ke laut kalau sudah dewasa dan bisa berkembang biak. Ikan muda disebut dikumpulkan orang dari sungai-sungai dan dibesarkan di tambak-tambak. Di sana mereka bisa diberi makanan apa saja dan tumbuh dengan cepat. Setelah cukup besar (biasanya sekitar 25–30 cm) bandeng dijual segar atau beku. Bandeng diolah dengan cara digoreng, dibakar, dikukus, dipindang, atau diasap.

f. Ikan Kuwe

Ikan Kuwe gerong atau belitong (*Charanx ignobilis*) adalah ikan tangkapan umum di kawasan tropis Indo-Pasifik. Dalam bahasa Inggris dikenal sebagai giant trevally. Ikan ini mudah sekali dikenali dari dahinya yang tampak besar dengan warna tubuh keperakan semburat kuning. Ukuran tubuhnya besar, dengan panjang dapat mencapai 170 cm dan berat 80 kg. Ikan guwe muda menyukai perairan dengan kegaraman rendah, tetapi setelah besar dapat ditemukan di berbagai zona laut. Ikan kuwe gerong ini dikenal sebagai ikan dagang maupun ikan pancing.

g. Ikan Tongkol

Ikan tongkol, tongkol como, tongkol komo, atau tongkol kurik (*Euthynnus affinis*) adalah sejenis ikan laut dari suku Scombridae. Terutama menjelajah di perairan dangkal dekat pesisir di kawasan Indo-Pasifik Barat, tongkol merupakan salah satu jenis ikan tangkapan yang penting bagi nelayan. Dalam perdagangan internasional dikenal sebagai kawakawa, little tuna, mackerel tuna, atau false albacore. Statistik Perikanan FAO merekam angka produksi tahunan antara 90.987 hingga 111.996 ton. Beberapa pelabuhan pendaratan tongkol yang penting di

Indonesia, di antaranya, adalah Manado, Padang, Cilacap, Tegal, dan Sumenep. Tongkol diperniagakan dalam bentuk ikan segar, ikan beku, dan dikalengkan. Juga dalam rupa-rupa ikan olahan: dikeringkan, diasinkan, diasap, atau dipindang. Dagingnya berkualitas baik bila segar, namun dengan cepat akan memburuk bila tidak ditangani dengan baik.

#### h. Ikan Cakalang

Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) adalah ikan berukuran sedang dari familia Skombridae (tuna). Satu-satunya spesies dari genus *Katsuwonus*. Cakalang terbesar, panjang tubuhnya bisa mencapai 1 m dengan berat lebih dari 18 kg. Cakalang yang banyak tertangkap berukuran panjang sekitar 50 cm. Nama-nama lainnya di antaranya cakalan, cakang, kausa, kambojo, karamojo, turingan, dan ada pula yang menyebutnya tongkol. Dalam bahasa Inggris dikenal sebagai skipjack tuna. Ikan cakalang adalah ikan bernilai komersial tinggi, dan dijual dalam bentuk segar, beku, atau diproses sebagai ikan kaleng, ikan kering, atau ikan asap. Di Manado, dan juga Maluku, ikan cakalang diawetkan dengan cara pengasapan, disebut cakalang fufu (cakalang asap). Adapun, cakalang dibudidayakan sebagai salah satu sumber bagi masyarakat juga sumber devisa negara. Cakalang merupakan salah satu sumber protein hewani dengan kandung omega-3 yang dibutuhkan tubuh. Sebagai komoditas yang dapat diekspor (*exportable*), cakalang turut berperan dalam ekonomi Indonesia. Sumber daya cakalang dimanfaatkan oleh kalangan menengah ke atas.

#### i. Ikan Tuna

Tuna adalah ikan laut pelagik yang termasuk bangsa Thunnini, terdiri dari beberapa spesies dari famili skombridae, terutama genus *Thunnus*. Ikan ini adalah perenang andal (pernah diukur mencapai 77 km/jam). Tidak seperti kebanyakan ikan yang memiliki daging berwarna putih, daging tuna berwarna merah muda sampai merah tua. Hal ini karena otot tuna lebih banyak mengandung myoglobin daripada ikan lainnya. Beberapa spesies tuna yang lebih besar, seperti tuna sirip biru Atlantik (*Thunnus*

*thynnus*), dapat menaikkan suhu darahnya di atas suhu air dengan aktivitas ototnya. Hal ini menyebabkan mereka dapat hidup di air yang lebih dingin dan dapat bertahan dalam kondisi yang beragam. Kebanyakan bertubuh besar, tuna adalah ikan yang memiliki nilai komersial tinggi. Tuna merupakan ikan komersial, komoditas perikanan tangkap yang penting. LSM *International Seafood Sustainability Foundation* telah menyusun laporan terinci mengenai stok ikan tuna dunia pada 2009, yang direvisi secara teratur. Menurut laporan itu, Jenis-jenis tuna yang terpenting untuk perikanan tangkap dan olahraga memancing adalah madidihang, tuna mata besar, tuna-tuna sirip biru dan tatihu, albakor.

j. Ikan Teri

Ikan Teri atau ikan bilis adalah sekelompok ikan laut kecil anggota suku *Engraulidae*. Nama ini mencakup berbagai ikan dengan warna tubuh perak kehijauan atau kebiruan. Walaupun anggota *Engraulidae* ada yang memiliki panjang maksimum 23 cm, nama ikan teri biasanya diberikan bagi ikan dengan panjang maksimum 5 cm. Moncongnya tumpul dengan gigi yang kecil dan tajam pada kedua-dua rahangnya. Mangsa utama ikan teri ialah plankton. Di kawasan sekitar Selat Malaka dan Laut Tiongkok Selatan, ikan teri biasa digoreng dan dihidangkan dengan sambal serta nasi hangat atau nasi lemak. Ikan ini juga dihaluskan berbentuk tepung.

k. Ikan Kembung

Kembung adalah nama sekelompok ikan laut yang tergolong ke dalam marga *Rastrelliger*, suku *Scombridae*. Meskipun bertubuh kecil, ikan ini masih sekerabat dengan tenggiri, tongkol, tuna, madidihang, dan makerel. Di Ambon, ikan ini dikenal dengan nama lema atau tatare, di Makassar disebut banyar atau banyara. Dari sini didapat sebutan kembung banjar. Kembung termasuk ikan pelagis kecil yang memiliki nilai ekonomis menengah, sehingga terhitung sebagai komoditas yang cukup penting bagi nelayan lokal. Kembung biasanya dijual segar atau diproses menjadi ikan pindang dan ikan asin yang lebih tahan lama. Ikan kembung yang masih

kecil juga sering digunakan sebagai umpan hidup untuk memancing cakalang.

#### 1. Ikan Sarden

Sarden adalah jenis ikan yang paling umum dikonsumsi manusia, merupakan ikan berminyak berukuran relatif kecil. Istilah sarden diambil dari nama pulau di Mediterania, yaitu pulau Sardinia di mana ikan sarden pernah terdapat dalam jumlah besar. Istilah "sarden" seringkali tertukar dengan hewan jenis lain, tergantung definisi dari suatu negara. FAO dan WHO menetapkan 21 spesies ikan yang dapat disebut sarden untuk memudahkan inspeksi dan karantina produk sarden, terutama sarden yang dikalengkan.

#### m. Ikan Tenggiri

Tenggiri adalah nama umum bagi sekelompok ikan yang tergolong ke dalam marga *Scomberomorus*, suku *Scombridae*. Ikan ini merupakan kerabat dekat tuna, tongkol, madidihang, makerel dan kembung. Tenggiri banyak disukai orang, diperdagangkan dalam bentuk segar, ikan kering, atau diolah menjadi kerupuk, siomay, dan lain-lain.

## 2.5 Penelitian yang Relevan

Setelah ditelusuri dari berbagai sumber dan referensi, sejauh ini penulis belum menemukan penelitian lain yang meneliti judul di atas, sehingga penulis mencoba untuk melakukan penelitian ini. Namun demikian, ada beberapa penelitian terdahulu yang penulis anggap relevan dengan penelitian ini. Adapun penelitian-penelitian terdahulu tersebut sebagai berikut :

- a. Lisma Yanti dengan judul “Jenis-jenis Ikan yang diperdagangkan di Pasar Kecamatan Rambah Samo Kabupaten Rokan Hulu” ditemukan 18 spesies ikan yang terdiri dari Kapiék (*Barbodes schwanenfeldii*), Gabus (*Chana striata*), Lele lokal (*Clarias batrachus*), Lele dumbo (*Clarias gariepinus*), Mas (*Clarias gariepinus*), Barau (*Hampala macrolepidota*), Tilan (*Mastacembelus erythrotaenia*), Baung (*Mystus nemurus*), Silais (*Ompok*

*hypophthalmus*), Nila (*Oreochromis niloticus*), Gurami (*Osphronemus gouramy*), Patin (*Pangasius hypophthalmus*), Katong (*Pristolepis grooti*), Sapek (*Trichogaster leeri*), Bada (*Rasbora caudimaculata*), Tongkol (*Euthynnus affinis*), Serai (*Rastrelliger kanagurata*), dan Kembung (*Rastrelliger faunghni*).

- b. Realita dengan judul “Jenis-Jenis Ikan Segar yang diperdagangkan di Pasar Modern Kabupaten Rokan Hulu” ditemukan 24 jenis ikan yaitu: Bada (*Rasbora caudimaculata*), Baru (*Hampala macrolepidota*), Mas (*Cyprinus carpio*), Motan (*Thynnichthys polylepis*), Nila (*Oreochromis niloticus*), Kakap jumbo biru (*Caesio caerulaurea*), Kakap jumbo pisang (*Caesio cuning*), Gabus (*Channa striata*), Katong (*Pristolepis grooti*), Gurami (*Osphronemus gouramy*), Toman (*Channa micropeltes*), Kakap merah (*Lutjanus sanguineus*), Kembung (*Rastrelliger kanagurata*), Salem (*Elagatis bipinnulata*), Serai (*Caranx rotteri*), Tongkol (*Euthynnus affinis*), Baung (*Mystus nemurus*), Patin (*Pangasius pangasius*), Selais (*Ompok Hypophthalmus*), Tapah (*Wallago leeri*), Lele dumbo (*Clarias gariepinus*), Lele lokal (*Clarias batrachus*), Tilan (*Mastacembelus erythrotaeni*), Belut (*Monopterus albus*).

## **BAB III. METODE PENELITIAN**

### **3.1 Waktu dan Tempat**

Penelitian ini telah dilaksanakan pada bulan Mei 2019-Januari 2020 di Pasar Minggu Desa Rambah Tengah Hilir Kecamatan Rambah Kabupaten Rokan Hulu dan dilanjutkan di Laboratorium Program Studi Pendidikan Biologi Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Pasir Pengaraian.

### **3.2 Metode Penelitian**

Penelitian ini menggunakan metode survei dan wawancara dengan para pedagang ikan di Pasar Minggu Desa Rambah Tengah Hilir.

### **3.3 Populasi dan Sampel**

Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh ikan yang terdapat di Pasar Minggu Desa Rambah Tengah Hilir. Sampel dalam penelitian ini adalah semua ikan yang ditemukan saat penelitian.

### **3.4 Teknik Pengumpulan Data**

#### **3.4.1 Alat dan Bahan**

Beberapa peralatan yang digunakan dalam penelitian ini adalah kamera, alat tulis, penggaris, papan bedah, buku panduan lapangan (Kottelat dkk, 1993) dan *hand phone* (alat perekam saat wawancara).

#### **3.4.2 Cara Kerja**

Penelitian ini akan dilakukan dengan mendatangi dan mewawancarai para pedagang ikan di Pasar Minggu Desa Rambah Tengah Hilir, selanjutnya ikan difoto untuk didokumentasikan dan diamati ciri-ciri morfologinya, lalu ditulis hasilnya dan dipandu dengan menggunakan buku panduan Kottelat dkk, 1993. Pengulangan penelitian ini dilakukan sebanyak 4 kali.

### **3.5 Analisis Data**

Sampel yang sudah diidentifikasi selanjutnya dianalisis secara deskriptif dengan menggunakan buku identifikasi Kottelat dkk, (1993), Nelson (2006); dan jurnal Genisa (1999); Suruwaky dan Gunaisah (2013).