

Ikan lokal air tawar Indonesia yang prospektif dibudidayakan

by Muslim Et Al.,

Submission date: 26-Dec-2019 06:27PM (UTC+0700)

Submission ID: 1238397525

File name: Draf_buku_budidaya_ikan_lokal_-_Copy.docx (10.3M)

Word count: 18332

Character count: 115006

Ikan lokal perairan tawar Indonesia yang prospektif
dibudidayakan

Kata Pengantar

Puji syukur kami panjatkan kehadirat Allah SWT, atas segala nikmat dan karunia-NYA, sehingga kami dapat menyelesaikan penyusunan buku berjudul “Ikan lokal perairan tawar Indonesia yang prospektif dibudidayakan”.

Indonesia memiliki perairan umum air tawar yang sangat luas, meliputi ekosistem sungai, rawa, danau, dan genangan air lainnya. Masing-masing tipe ekosistem tersebut memiliki karakteristik yang khas dan mengandung berbagai jenis ikan yang telah beradaptasi dengan lingkungannya.

Jumlah jenis ikan yang menjadi komoditi budidaya tidak sebanding dengan jumlah jenis ikan yang ada di Indonesia. Beberapa jenis ikan yang sudah dibudidayakan, bukan jenis ikan asli perairan Indonesia, melainkan ikan introduksi. Padahal beberapa jenis ikan asli penghuni perairan Indonesia sangat potensial dikembangkan menjadi komoditi budidaya, baik sebagai ikan konsumsi maupun sebagai ikan hias. Dalam buku ini disampaikan beberapa jenis ikan asli penghuni perairan Indonesia, yang prospektif dikembangkan menjadi komoditi budidaya.

Dalam penyusunan buku ini jauh dari sempurna karena keterbatasan kemampuan yang dimiliki. Maka diharapkan kritik dan saran membangun demi penyempurnaan buku ini di masa akan datang. Semoga buku ini bermanfaat bagi para pembaca.

Bogor, Januari 2020

Tim Penulis

Daftar Isi

Pengantar

Pendahuluan

Ikan Konsumsi

- Baung (*Hemibagrus nemurus*)
- Baung Kuning (*Hemibagrus* sp)
- Belida (*Notopterus* sp)
- Belut (*Monopterus albus*)
- Betok (*Anabas testudineus*)
- Betutu (*Oxyeleotris marmorata*)
- Bujuk (*Channa lucius*)
- Dukang (*Bagroides melapterus*)
- Gabus (*Channa striata*)
- Jalai (*Channa maruliodes*)
- Juara (*Pangasius polyuranodon*)
- Kaloi (*Osphronemus septemfasciatus*)
- Kebarau (*Hampala* sp)
- Jelawat (*Leptobarbus hoevenii*)
- Lais ompok (*Ompok* sp)
- Lais timah (*Kryptopterus apogon*)
- Lampam (*Barbonymus schwanenfeldii*)
- Lele akar (*Clarias teijsmanni*)
- Lele lokal (*Clarias batrachus*)
- Lele kalang (*Clarias leiacanthus*)
- Lumajang (*Cyclocheilichthys enoplos*)
- Senggaringan (*Mystus negriceps*)
- Semah (*Tor* sp)
- Sepatung (*Pristolepis grootii*)
- Serandang (*Channa pleurophthalma*)

Tapah rawa (*Wallago attu*)
Tapah sungai (*Wallago leerii*)
Tambakan (*Helostoma temminckii*)
Toman (*Channa micropeltes*)
Udang galah (*Macrobrachium rosenbergii*)

Ikan Hias

Aro (*Osteochilus melanopleurus*)
Balashark (*Balantiocheilos melanopterus*)
Bentulu (*Barbichthys laevis*)
Berengit (*Mystus* sp)
Botia (*Chromobotia macracanthus*)
Buntal (*Tetraodon palembangensis*)
Gacua (*Channa gachua*)
Juo (*Luciosoma trinema*)
Kepala timah (*Aplocheilus* sp)
Kepras (*Cyclocheilichthys apogon*)
Lais (*Kryptopterus lais*)
Lais (*Kryptopterus palembangensis*)
Lais (*Kryptopterus* sp)
Lambak (*Labiobarbus ocellatus*)
Lume (*Thynnichthys polylepis*)
Mengkiring (*Puntius* sp)
Miyong (*Parachela oxygastroides*)
Nilem (*Osteochilus* sp)
Putak (*Notopterus* sp)
Riu (*Pangasius micronema*)
Selincah (*Belontia hasselti*)
Seluang/Pantau (*Rasbora* sp)
Seluang/Pantau Sumatera (*Rasbora sumatraensis*)
Seluang bening (*Rasbora* sp)
Seluang kuning (*Rasbora* sp)

Sentamun (*Nandus sp*)
Sepat mutiara (*Trichopodus leerii*)
Sepat rawa (*Trichopodus trichopterus*)
Sepat siam (*Trichogaster pectoralis*)
Sepengkah (*Parambassis sp*)
Sihitam (*Labeo chrysophekadion*)
Sumatera (*Puntius tetrazona*)
Sumpit (*Datnioides pulcher*)
Tilan merah (*Mastacembelus erythrotaenia*)

Daftar Pustaka

Biodata Penulis

Pendahuluan

Indonesia merupakan negara yang kaya sumberdaya flora dan fauna, baik di daratan (teresterial) maupun di perairan (akuatik). Luas wilayah Indonesia lebih luas perairan daripada daratan. Perairan Indonesia terdiri dari berbagai karakteristik. Berdasarkan kadar garam (salinitas), perairan Indonesia terbagi menjadi tiga yakni perairan tawar, payau dan laut. Perairan tawar Indonesia, terdiri dari beberapa tipe ekosistem, antara lain sungai, danau, rawa, waduk, embung, kanal, parit, sawah dan genangan air lainnya. Masing-masing ekosistem tersebut memiliki karakteristik yang berbeda-beda. Sungai-sungai di dataran tinggi karakteristiknya berbeda dengan sungai-sungai di dataran rendah. Danau-danau di Indonesia sangat beragam. Berdasarkan pembentukannya, danau terdiri dari danau alami dan danau buatan. Masing-masing ekosistem danau memiliki karakteristik berbeda-beda. Keberagaman karakteristik ekosistem tersebut, tentunya memiliki jenis ikan yang beragam pula.

Perairan tawar Indonesia mengandung beragam jenis biota air termasuk ikan. Banyak jenis ikan air tawar yang bersifat *endemic* (hanya ada di lokasi tertentu). Banyaknya jenis ikan air tawar yang dimiliki Indonesia tidak sebanding dengan jumlah jenis ikan yang sudah dibudidayakan. Beberapa jenis ikan konsumsi komoditi budidaya air tawar yang sudah dikembangkan di Indonesia antara lain lele dumbo (*Clarias gariepinus*), mas (*Cyprinus carpio*), nila (*Oreochromis niloticus*), patin siam (*Pangasianodon hypophthalmus*), bawal (*Colossoma macropomum*). Ikan hias budidaya seperti komet (*Carrasius auratus*), koi (*Cyprinus carpio*), manfish (*Pterophyllum scalare*), guppy (*Poecilia reticulata*), platy (*Xiphophorus maculatus*), zebra (*Danio rerio*). Beberapa jenis

ikan yang disebutkan tersebut bukan jenis ikan asli (*native*) Indonesia melainkan ikan introduksi (datangan).

Ikan-ikan lokal (*native* dan *endemic*) memiliki prospek dikembangkan menjadi komoditi budidaya dengan beberapa alasan sebagai berikut:

1. Menjaga biodiversiti yang dimiliki Indonesia
2. Ikan lokal sudah popular dikenal masyarakat lokal, sehingga masyarakat tidak merasa asing dengan jenis ikan tersebut. Berbeda dengan ikan introduksi, masyarakat baru mengenal, perlu proses adaptasi untuk bisa menerima kehadiran ikan tersebut di daerahnya. Kadang kala ada keraguan masyarakat, terhadap ikan introduksi, dikhawatirkan akan merusak ekosistem perairan, jika ikan introduksi tersebut lepas liar ke perairan umum.
3. Masyarakat sudah lama mengkonsumsi ikan lokal tersebut, sehingga rasa suka terhadap ikan tersebut sudah terbentuk sejak lama, bahkan sudah turun temurun. Dengan demikian penerimaan masyarakat terhadap rasa (*taste*) ikan lokal lebih cepat dibandingkan ikan baru yang diintroduksi.
4. Masyarakat memiliki kebiasaan adat yang turun temurun terhadap ikan lokal. Misalnya upacara adat menggunakan ikan lokal sebagai bahan upacara. Ada juga beberapa jenis ikan yang dikeramatkan, seperti ikan batak (*Tor soro*), beberapa daerah di Indonesia mengkramatkan ikan ini. Dengan adanya budidaya ikan lokal, kebiasaan adat dapat terjaga kelestariannya.
5. Menu masakan dan olahan ikan lokal sudah dikuasai, sehingga mempermudah dalam pengolahan produk ikan lokal hasil budidaya. Ikan lokal, yang sudah secara turun temurun dikonsumsi oleh masyarakat lokal, sudah tentu

masyarakat sudah pandai dalam mengolahnya menjadi berbagai menu masakan.

6. Harga jual ikan lokal lebih mahal dari ikan introduksi. Hal ini disebabkan permintaan masyarakat terhadap ikan lokal lebih tinggi, sedangkan produksi ikan di alam sudah menurun. Hal ini menjadi peluang bisnis untuk pengembangan usaha budidaya ikan lokal.
7. Beberapa nama tempat (desa/kecamatan) memakai nama ikan lokal, sehingga membudidayakan ikan lokal tersebut sekaligus melestarikan akar budaya asal usul nama suatu tempat. Di Indonesia, banyak sekali nama desa/kampung memakai nama sungai dan ikan yang ada di daerah tersebut.
8. Beberapa spesies ikan bersifat *endemic* di suatu tempat, sehingga pembudidayaan spesies tersebut melestarikan sumberdaya genetik suatu spesies.
9. Lokasi budidaya ikan *endemic*, dapat menjadi tujuan para ilmuwan untuk riset di lokasi tersebut, dengan demikian daerah yang memiliki spesies ikan *endemic* dapat menjadi daerah wisata.
10. Proses mendomestikasi spesies lokal yang dilakukan di habitat aslinya (*in situ*) lebih mudah dibandingkan dilakukan di luar habitat/lokasi (*ex situ*), apalagi spesies yang bersifat *endemic*.
11. Semakin beragam jenis komoditi budidaya, dapat menjaga stabilitas harga jual hasil panen.
12. Produk komoditi yang bersifat spesifik, tidak banyak yang dapat membudidayakannya, sehingga persaingan usaha rendah

Secara biologi, ekonomi, sosial dan budaya, ikan-ikan lokal sangat potensial dikembangkan menjadi komoditi budidaya. Secara biologi ikan lokal layak dibudidayakan, apabila (a) dapat hidup di dalam lingkungan terbatas (wadah budidaya), (b) dapat menerima pakan yang diberikan (baik alami maupun buatan), (c) pertumbuhan relative cepat, (d) dapat berkembangbiak dalam wadah budidaya, baik secara alami maupun secara induksi/buatan, (e) untuk dijadikan ikan hias memiliki daya tarik berupa bentuk tubuh, bentuk sirip, warna tubuh, pola warna, organ tambahan dan tingkah laku.

Secara ekonomi, ikan lokal layak dibudidayakan, apabila (a) memiliki konsumen/peminat, (2) ikan berharga tinggi, (3) daya minat masyarakat/konsumen tinggi, (4) dapat diolah menjadi berbagai produk olahan sehingga berdampak terhadap lapangan kerja dan peningkatan nilai tambah ikan tersebut.

Secara sosial dan budaya, alasan untuk membudidayakan ikan lokal antara lain: (1) ikan lokal tersebut sebagai nama desa/kecamatan atau nama pemukiman sehingga perlu melestarikan ikan sebagai asal usul nama lokasi tersebut, (2) ikan lokal menjadi bahan sajian pada upacara adat, sehingga jika ikan lokal tersebut punah maka upacara adat tersebut tidak dapat terlaksana, (3) ikan lokal menjadi sumber kekuatan magis yang dipercaya masyarakat setempat, (4) ikan lokal tertentu, yang diyakini masyarakat memiliki khasiat sebagai obat, (5) ikan lokal menjadi lambang suatu daerah, banyak daerah di Indonesia menjadikan ikan

sebagai suatu lambang (*mascot*) daerah (kabupaten/kota/provinsi), jangan sampai *mascot* daerah hanya sebatas *mascot* tapi ikan yang menjadi *mascot* tersebut punah, sebelum punah harus dikembangkan menjadi komoditi budidaya sehingga tidak punah. Beberapa provinsi/kota menjadikan ikan sebagai maskotnya, antara lain: Provinsi Sumatera Selatan (ikan belida), Kepulauan Riau (ikan kakap), Kalimantan Timur (ikan pesut Mahakam), Gorontalo (ikan bulalao); Kota Pekanbaru (ikan selais), Sampit (ikan jelawat).

Di Sumatera dan Kalimantan, banyak nama desa/kecamatan diambil dari nama ikan lokal, antara lain: Desa Baung (Kalimantan Tengah), Desa Sungai Seluang (Kalimantan Selatan), Desa Betok Jaya (Kalimantan Barat), Kelurahan Payo Selincah, Desa Tapah Sari, Desa Sungai Toman, Desa Sungai Baung (Jambi), Desa Teluk Buntal (Riau), Desa Putak, Kec. Muara Belida, Desa Toman, Kec. Babat Toman, Desa Lais, Kec. Lais, Kec. P. Lampam, Desa Sungai Baung (Sumatera Selatan). Untuk daerah-daerah yang memakai nama ikan sebagai nama daerahnya, sebaiknya membudidayakan jenis ikan tersebut di daerahnya. Dengan demikian, bukan hanya sekedar nama, namun ada ikannya yang dibudidayakan dan produk olahan ikan tersebut. Produk olahan ikan tersebut dapat menjadi kuliner khas daerah. Dengan demikian berdampak terhadap perekonomian daerah. Daerah tersebut dapat menjadi daerah tujuan wisata. Dengan membudidayakan ikan lokal menjaga kelestarian sumberdaya ikan dan menggerakkan perekonomian daerah.

Ikan Konsumsi

Baung (*Hemibagrus nemurus*)

Taksonomi

Secara taksonomi, ikan baung termasuk Phylum Chordata, Kelas Pisces, Sub Kelas Teleostei, Ordo Ostariophysi, Family Bagridae, Genus *Hemibagrus*, Spesies *Hemibagrus nemurus*.

Morfologi

Ikan baung memiliki sirip punggung, sirip dada, sirip perut, sirip anal dan sirip ekor. Sirip punggung memiliki duri keras. Duri keras pada siri dada ikan baung bermodifikasi menjadi patil. Ikan ini memiliki sirip lemak (*adipose fin*) pada bagian belakang sirip punggung. Memiliki sungut yang panjang. Ikan ini tidak bersisik.



Morfologi ikan baung

Habitat dan Penyebaran

Ikan baung hidup di perairan tawar. Habitat utama ikan baung adalah di sungai. Penyebaran ikan ini di Indonesia meliputi Pulau Sumatera, Kalimantan dan Jawa.

Pakan

Ikan baung termasuk ikan pemakan daging (karnivora). Namun dalam pemeliharaan ikan baung dapat menerima pakan buatan (pellet).

Reproduksi

Ikan baung bereproduksi dengan cara bertelur. Secara alami, ikan baung bereproduksi satu kali dalam setahun, pada saat musim penghujan. Saat ini, teknologi manipulasi reproduksi ikan baung sudah dapat dilakukan secara terkontrol di unit pembenihan rakyat, balai benih ikan, balai penelitian perikanan.

Penangkapan

Penangkapan ikan baung menggunakan alat tangkap berupa pancing, *tajur* (pancing yang diberi gagang bamboo dipasang secara satu per satu), *rawai* (pancing yang diberi tali memancang, banyak mata pancing, dipasang di tepi sungai), *pengilar* (alat perangkap), *kerung* (perangkap ikan dari jarring nilon yang di pasang di tepi sungai), *empang* (alat perangkap ikan terbuat dari bilah bambu, dipasang di muara/tepi sungai), *tebat* (alat perangkap ikan yang dipasang melintang sungai), *tuguk* (alat perangkap ikan seperti *tebat* tapi ukuran tuguk lebih besar di pasang pada sungai yang lebih besar) dan sebagainya. Penangkapan ikan baung menggunakan umpan ikan hidup berupa anak-anak ikan kecil, cincangan daging keong rawa/sawah.

Menu Masakan

Ikan ini sangat cocok dimasak menjadi menu *pindang* (menu masakan berkuah seperti sup ikan), asam pedas, *pindang tempoyak* (*tempoyak*, daging durian yang difermentasi), gulai kua kuning, baung *brengkes* (pepes ikan), baung goreng, dan baung *panggang* (dibakar dengan bara api). Selain selain itu juga dibuat ikan *salai* (asap). Di Indonesia, ikan baung sangat disukai masyarakat, terutama masyarakat Sumatera dan Kalimantan.

Nilai Ekonomi

Ikan baung merupakan salah satu jenis ikan bernilai ekonomi tinggi di Sumatera dan Kalimantan. Harga ikan baung segar berkisar Rp. 80.000-120.000 per kg. Harga ikan baung *salai* berkisar 150.000-200.000 per kg.

Penelitian

Penelitian dasar ikan baung sudah banyak dilakukan. Penelitian pengembangbiakan ikan ini juga sudah banyak dilakukan. Penelitian lebih lanjut mengenai teknis peningkatan produksi benih masih sangat diperlukan, terutama untuk mengatasi masalah kanibalisme larva ikan baung. Penelitian aspek pembesaran ikan baung juga masih sangat diperlukan.

Prospek Budidaya

Ikan baung memiliki prospek untuk dikembangkan menjadi komoditi budidaya. Secara ekonomi, ikan baung sangat disukai masyarakat, sudah dikenal luas oleh masyarakat Indonesia, harga jual tinggi, konsumen banyak, dapat diolah menjadi berbagai menu masakan, dapat diawetkan. Secara biologi, ikan ini mudah diadaptasikan dalam lingkungan budidaya,

dapat diberi pakan buatan, pertumbuhan relative cepat, ukuran bobot besar, jumlah telur banyak.

Baung kuning (*Hemibagrus sp*)

Taksonomi

Secara taksonomi, ikan baung kuning termasuk Phylum Chordata, Kelas Pisces, Sub Kelas Teleostei, Ordo **1**stariophysii, Family Bagridae, Genus *Hemibagrus*, Spesies *Hemibagrus sp*

Morfologi

Ikan baung kuning, warna tubuhnya kekuning-kuningan. secara morfologi sangat **1** mirip dengan ikan baung yang disebutkan di atas. Ikan baung kuning ukuran bobot tubuhnya dapat mencapai lebih 5 kg per ekor.



Morfologi **ikan** baung kuning

Habitat dan Penyebaran

Habitat utama ikan baung ini adalah sungai. Di Indonesia, penyebaran ikan baung jenis ini meliputi pulau Sumatera, Kalimantan dan Jawa.

Pakan

Ikan baung termasuk jenis ikan karnivora (pemakan daging).

Reproduksi

Berkembangbiak dengan cara bertelur

Penangkapan

Penangkapan ikan baung, menggunakan alat tradisional pancing rawai, dengan umpan ikan kecil, jenis ikan sepat, anak nilam, mengkiring dan lain lain. Selain menggunakan pancing rawai, penangkapan ikan baung ini dapat dilakukan dengan menggunakan pancing ulur (pancing tangan) yang umum digunakan para penghobi mancing. Umpan yang digunakan berupa cacing atau umpan buatan yang sudah diperjualbelikan. Selain pancing, penangkapan ikan ini dapat juga menggunakan alat tradisional berupa "kerung". Kerung adalah system penangkapan ikan dengan menggunakan jaring sebagai penjebak ikan. Jaring dipasang di tepi sungai, diberi umpan dan ranting-ranting kayu, sehingga ikan baung ini betah tinggal di dalam kerung, dan setelah beberapa lama, jaring kerung diturunkan dan ikan baung terjebak didalam kerung.

Menu Masakan

Berbagai menu masakan ikan ini seperti *pindang*, gulai, *brengkes*, goreng, *panggang* dan lain-lain. Rasa dagingnya sangat enak sehingga banyak disukai masyarakat.

Nilai Ekonomi

Ikan ini memiliki nilai jual yang tinggi, berkisar Rp. 60.000-80.000 per kg.

Penelitian

Penelitian mengenai aspek biologi dasar ikan ini belum banyak, tidak seperti ikan baung yang disebutkan di atas. Penelitian mengenai berbagai aspek ikan baung jenis ini sangat diperlukan.

Prospek Budidaya

Ikan ini memiliki prospek dikembangkan sebagai komoditi budidaya. Ikan ini memiliki harga jual yang mahal, konsumen ikan ini banyak, sangat disukai masyarakat.

Belida (*Notopterus* sp)

Taksonomi

Secara taksonomi, ikan belida termasuk Phylum Chordata, Kelas Actinopterygii, Ordo Osteoglossiformes, Family Notopteridae, Genus *Notopterus*, Spesies *Notopterus* sp.

Morfologi

Bentuk tubuh ikan belida pipih. Ikan belida memiliki sirip punggung, sepasang sirip dada, sirip ekor dan sirip anal. Sirip anal menyatu dengan sirip ekor. Bentuk mulut agak meruncing. Rongga perut ikan ini lebih kecil, tidak proposional dengan bentuk tubuhnya yang panjang dan besar.



Morfologi ikan belida

Habitat dan Penyebaran

Habitat utama ikan belida adalah sungai. Rawa yang terhubung dengan sungai menjadi tempat pemijahan dan pengasuhan anak-anak ikan belida. Penyebaran ikan belida di Indonesia meliputi pulau Sumatera dan Kalimantan.

Pakan

Ikan ini bersifat karnivora. Jenis makanan berupa anak-anak ikan dan anak-anak udang, serangga air, cacing dan lain-lain.

Reproduksi

Ikan belida berkembangbiak dengan cara bertelur

Penangkapan

Penangkapan ikan ini menggunakan pengilar, jarring, jala dan pancing. Penangkapan ikan belida dengan pengilar dan pancing menggunakan bangkai ikan atau cacing.

Menu Masakan

Berbagai menu masakan ikan belida antara lain, ikan belida bakar, ikan belida goreng, *pindang* sirip ikan belida dan lain-lain. Selain dikonsumsi dalam bentuk lauk pauk, ikan ini dapat diolah menjadi kerupuk, *stick*, dan aneka *snack* lainnya. Ikan belida juga menjadi bahan baku pembuatan pempek (makanan khas Palembang).

Nilai Ekonomi

Harga ikan belida cukup mahal Rp. 80.000-120.000 per kg, Harga ikan belida menjadi lebih mahal lagi menjelang hari-hari besar seperti lebaran, natal dan tahun baru.

Penelitian

Penelitian dasar mengenai ikan ini sudah banyak dilakukan. Aspek biologi dan ekologi ikan belida sudah diteliti, namun masih diperlukan penelitian lebih lanjut. Penelitian aspek pembenihan dan pembesaran ikan ini juga sudah banyak dilakukan oleh para peneliti, namun masih diperlukan penelitian lebih lanjut untuk menghasilkan teknologi tepat guna yang siap diaplikasikan di masyarakat.

1 *Prospek Budidaya*

Produksi ikan belida masih mengandalkan hasil penangkapan dari alam liar. Pembudidayaan ikan ini, sudah ada namun masih skala kecil. Ikan belida memiliki prospek yang bagus untuk dikembangkan menjadi komoditi budidaya.

Belut (*Monopterus albus*)

Taksonomi

Secara taksonomi, ikan belut termasuk Phylum Chordata, Kelas Actinopterygii, Ordo Synbranchiformes, Family Synbranchidae, Genus *Monopterus*, Spesies *Monopterus albus*.

Morfologi

Bentuk tubuh belut panjang dan bulat. Ikan ini tidak memiliki sisik. Memiliki sirip punggung, dada, perut dan anal. Sirip ekor menyatu dengan sirip punggung dan sirip anal.



Morfologi ikan belut

Habitat dan Penyebaran

Habitat utama ikan ini adalah sawah, saluran kanal. Dan rawa-rawa, baik rawa gambut maupun rawa non gambut. Penyebaran ikan ini meliputi pulau Sumatera, Kalimantan dan Jawa.

Pakan

Belut termasuk jenis ikan pemakan daging (karnivora).

Reproduksi

Belut berkembangbiak dengan bertelur. Ikan ini bersifat hermaphrodit.

Penangkapan

Penangkapan ikan ini dapat menggunakan pancing dan bubu. Bubu penangkap belut berbeda dengan bubu penangkap ikan lainnya. Bubu belut terbuat dari bahan bilah bambu atau tali

1

nilon. Bubu dipasang di rawa-rawa dan diberi umpan berupa daging keong atau usus ayam.

Menu Masakan

Menu masakan belut yang paling populer adalah dendeng belut. Selain itu belut juga bias dimasak dengan cara digoreng. Selain lauk pauk, belut juga sering diolah menjadi *snack* belut dan keripik belut.

Nilai Ekonomi

Belut termasuk salah satu jenis ikan rawa yang berharga cukup mahal. Harga belut berkisar Rp. 50.000-80.000 per kg.

Penelitian

Penelitian dasar mengenai ikan ini sudah banyak dilakukan. Penelitian lebih lanjut mengenai pembudidayaan yang masih perlu dikembangkan.

Prospek Budidaya

Ikan ini memiliki prospek untuk dikembangkan sebagai komoditi budidaya. Rantai bisnis ekspor ikan ini sudah terbentuk namun produksi masih mengandalkan hasil tangkapan dari alam.

Betok (*Anabas testudineus*)

Taksonomi

Secara taksonomi, ikan betok termasuk Phylum Chordata, Kelas Pisces, Sub Kelas Teleostei, Ordo Labyrinthici, Family Anabantidae, Genus *Anabas*, Spesies *Anabas testudineus*.

Morfologi

Ikan betok memiliki sirip punggung, dada, perut, anal dan ekor. Sirip punggung terdiri beberapa duri keras. Sirip perut dan sirip anal juga memiliki duri keras. Bentuk ekor ikan ini membulat. Seluruh tubuh ditutupi sisik. Penampilan warna tubuh ikan betok jantan lebih terang dibandingkan ikan betok betina.



Morfologi ikan betok

Habitat dan Penyebaran

Habitat utama ikan betok adalah rawa-rawa dan anak-anak sungai. Di Indonesia, ikan betok tersebar di pulau Kalimantan, Sumatera, Jawa, Sulawesi dan Papua.

Pakan

Ikan betok termasuk jenis ikan karnivora cenderung omnivora. Di alam ikan ini memakan berbagai jenis insekta air, serangga air, cacing, dan anak-anak ikan/udang. Bangkai hewan juga dimakan ikan ini. Dalam media budidaya ikan ini dapat menerima pakan buatan.

Reproduksi

Ikan betok bereproduksi dengan cara bertelur. Pemijahan ikan betok di alam pada awal musim penghujan. Telur ikan betok mengapung.

Penangkapan

Penangkapan ikan betok menggunakan berbagai alat tangkap antara lain dengan menggunakan pancing, bubu dan jaring. Penangkapan ikan betok dengan pancing, menggunakan umpan berupa cacing, serangga atau pellet buatan.

Menu Masakan

Ikan betok diolah menjadi berbagai menu masakan, antara lain gulai, pindang, goreng, panggang dan bakar. Menu ikan betok bakar, sangat populer di Kalimantan. Selain diolah dalam bentuk segar, ikan ini juga sering diawetkan menjadi ikan asin, ikan salai (ikan asap) dan pekasam/bekasam (ikan fermentasi).

Nilai Ekonomi

Ikan betok termasuk ikan yang bernilai ekonomi tinggi. Ikan betok segar dengan bobot 50-90 gram per ekor, harganya mencapai Rp. 60.000 per kg. Ikan betok salai Rp. 80.000 per kg, ikan betok asin Rp. 50.000 per kg. pekasam ikan betok Rp. 5.000 per ons.

Penelitian

Penelitian tentang dasar tentang aspek biologi dan ekologi ikan betok sudah banyak dilakukan. Penelitian aspek pembenihan juga sudah banyak dilakukan, namun masih diperlukan penelitian lanjut untuk meningkatkan produktifitas

pembenihan. Penelitian pembesaran ikan betok di berbagai media budidaya masih sangat kurang.

Prospek Budidaya

Ikan ini memiliki prospek untuk dikembangkan sebagai komoditi budidaya. Ikan ini memiliki keunggulan biologi, seperti tahan hidup dalam lingkungan asam dan oksigen terlarut rendah, fekunditas tinggi, mudah beradaptasi dengan pakan dan lingkungan budidaya. Ikan ini juga memiliki harga ekonomi yang tinggi dan konsumen ikan ini banyak. Dengan demikian, ikan ini prospektif dijadikan komoditi akuakultur di masa yang akan datang.

Betutu (*Oxyeleotris marmorata*)

Taksonomi

Secara taksonomi, ikan betutu termasuk Phylum Chordata, Kelas Actinopterygii, Ordo Perciformes, Family Eleotridae, Genus *Oxyeleotris*, Spesies *Oxyeleotris marmorata*.

Morfologi

Bentuk tubuh bulat. Ikan betutu memiliki sirip punggung dua bagian yakni bagian depan dan bagian belakang, sirip dada dan sirip perut berpasangan kanan-kiri, sirip anal dan sirip ekor. Semua sirip berjari-jari lunak, tidak ada yang berjari-jari keras. Warna tubuh ikan coklat berloreng-loreng. Mulut ikan sangat lebar dan bisa disembulkan.



Morfologi ikan betutu

Habitat dan Penyebaran

Habitat utama ikan betutu adalah sungai dan rawa. Ikan ini tersebar di Sumatera, Kalimantan dan Jawa.

Pakan

Ikan betutu termasuk jenis ikan pemakan daging/karnivora.

Reproduksi

Berkembangbiak dengan cara bertelur. Ikan ini memerlukan substrat keras untuk menempelkan telur-telurnya.

Penangkapan

Penangkapan ikan betutu dengan menggunakan alat tangkap pengilar dan empang lulung.

Menu Masakan

Menu masakan ikan betutu antara betutu goreng, betutu bakar dan menu betutu yang cukup populer yakni *soup* dan *steamboat* ikan betutu.

Nilai Ekonomi

Harga ikan ini berkisar Rp. 80.000-150.000 per kg dalam kondisi hidup, jika dalam kondisi ikan mati harganya menurun. Ikan ini salah satu jenis komoditi ekspor. Dimana hingga di Negara tetangga harganya bisa mencapai Rp. 400.000 per kg.

Penelitian

Penelitian ilmiah mengenai ikan ini sudah banyak dilakukan, bahkan penelitian pembenihan ikan ini sudah ada. Namun pengembangan pembudidayaan ikan ini tidak berkembang. Permasalahannya ikan ini pertumbuhan lambat, kelangsungan hidup larva rendah, konversi pakan kurang efisien. Sangat diperlukan penelitian lebih lanjut.

Prospek Budidaya

Ikan betutu termasuk salah satu komoditi ekspor. Produksi ikan betutu masih dari hasil penangkapan di alam liar. Permintaan terhadap ikan betutu sangat tinggi baik pasar local maupun pasar ekspor. Oleh karena itu, ikan ini sangat prospektif dikembangkan menjadi komoditi budidaya.

Bujuk (*Channa lucius*)

Taksonomi

Secara taksonomi, ikan bujuk termasuk Phylum Chordata, Kelas Pisces, Sub Kelas Teleostei, Ordo Labyrinthici, Family Channidae, Genus Channa, Spesies *Channa lucius*.

Morfologi

Bentuk tubuh ikan bujuk memanjang, memiliki sirip punggung, dada, perut, anus, dan ekor. Memiliki sisik. Berwarna coklat,

memiliki pola motif warna. Bentuk ekor membulat. Ukuran bobot tubuh ikan betutu dapat mencapai 500 gram per ekor. Ikan bujuk termasuk kelompok ikan labirinci, memiliki alat bantu pernafasan.



Morfologi ikan bujuk

Habitat dan Penyebaran

Habitat utama ikan bujuk adalah rawa rawa banjir dan rawa gambut. Ikan ini lebih menyukai perairan rawa dengan tingkat keasaman air rendah (<4), oksigen terlarut rendah (<1 perairan tenang, dangkal, banyak tumbuhan rawa. Di Indonesia, ikan bujuk tersebar di pulau Sumatera dan Kalimantan.

Pakan

Ikan ini termasuk jenis ikan karnivora. Jenis makanan berupa anak-anak ikan, udang, serangga (lipas), anak kodok.

Reproduksi

Ikan bujuk berkembangbiak dengan cara bertelur. Fisiologi reproduksi ikan bujuk berbeda dengan ikan gabus kerabat dekatnya. Jumlah telur ikan bujuk lebih sedikit dibandingkan ikan gabus.

Penangkapan

Penangkapan ikan bujuk menggunakan pancing, *tajur*, *bubu*, *pengilar* dan *empang*. Memancing ikan ini menggunakan umpan serangga lipas, dan anak kodok.

Menu Masakan

Menu masakan ikan bujuk antara lain *pindang*, bujuk *akar*, *gulai* ikan bujuk *salai*, ikan bujuk goreng. Ikan bujuk sangat disukai masyarakat, karena rasa dagingnya enak dan gurih.

Nilai Ekonomi

Harga ikan ini cukup mahal berkisar Rp. 60.000-80.000 per kg. Konsumen ikan bujuk sangat banyak terutama di Sumatera dan Kalimantan. Selain sebagai ikan konsumsi, ikan ini juga bernilai sebagai ikan hias, dengan harga 20.000/ekor.

Penelitian

Penelitian dasar meliputi berbagai aspek biologi dan ekologi ikan ini sangat diperlukan. Penangkaran dalam wadah budidaya dalam rangka untuk domestikasi juga sangat diperlukan.

Prospek Budidaya

Ikan ini memiliki prospek dibudidayakan, mengingat ikan ini ikan konsumsi yang sudah populer di masyarakat, dengan harga yang tinggi. Selain sebagai ikan konsumsi, ikan ini juga dijadikan ikan hias. Ikan ini mudah beradaptasi dalam wadah budidaya, tahan terhadap lingkungan air yang asam dan oksigen terlarut rendah.

Dukung (*Bagroides melapterus*)

Taksonomi

Secara taksonomi, ikan dukang atau disebut juga ikan baung pisang termasuk Phylum Chordata, Kelas Teleostei, Ordo Siluriformes, Family Bagridae, Genus *Bagroides*, Spesies *Bagroides melapterus*.

Morfologi

Bentuk badan ikan memanjang dan melebar. Tubuh berwarna kuning dan hitam. Tidak memiliki sisik. Memiliki sirip punggung, sirip dada, sirip perut, sirip anal dan sirip ekor. Pada sirip punggung dan sirip dada berkembang juri keras menjadi patil. Pada ¹ punggung bagian belakang terdapat sirip lemak (*adipose fin*). Ukuran ikan ini dapat mencapai 500 gram per ekor. Habitat ikan ini di sungai. Mulut ikan ini sangat kecil, tidak seperti ikan baung (kerabatnya). Duri patilnya sangat tajam dan bergerigi.



Morfologi ikan dukang

¹

Ikan ini lendirnya sangat tebal, jika membersihkan ikan ini lendir tebal berwarna kuning sangat nampak jelas. Lendir ikan

dukung ini dapat dimanfaatkan untuk mengobati luka. Masyarakat Desa Muara Kamal, Kecamatan Pemulutan Barat Kabupaten Ogan Ilir, Sumatera Selatan, sudah lama menggunakan lendir ikan dukung ini sebagai obat luka. Luka yang dioles dengan lendir ikan ini akan terasa pedih sama seperti diberi obat luka/betadin. Khasiat lendir ikan Dukung untuk mengobati luka sudah terbukti. Hal ini mungkin secara ilmiah, lendir ikan dukung mengandung bahan antibakteri. Karena fungsi lendir pada ikan-ikan yang tidak memiliki sisik seperti ikan dukung ini adalah sebagai pelindung ikan dari serangan parasit.

Habitat dan Penyebaran

Habitat utama ikan dukung adalah sungai dan rawa. Ikan dukung, salah satu jenis ikan endemik Indonesia, ikan ini ditemukan di Sumatera dan Kalimantan.

Pakan

Ikan ini termasuk jenis ikan omnivora. Jenis makanan dapat berupa serangga air, cacing, anak-anak ikan/udang, serahan tumbuhan air, lumut dan lain-lain.

Reproduksi

Ikan ini berkembangbiak dengan cara bertelur.

Penangkapan

Penangkapan ikan ini dengan menggunakan empang, jala dan jaring.

Menu Masakan

Ikan ini sangat enak dimasak pindang (menu masakan berkuah seperti sup ikan), pindang tempoyak, brengkes,

goreng. Selain dikonsumsi segar ikan ini sering dibuat ikan asap.

Nilai Ekonomi

Harga ikan ini cukup mahal berkisar Rp. 50.000-80.000 per kg tergantung ukuran (ikan segar).

Penelitian

Penelitian ilmiah mengenai aspek biologi dan ekologi ikan ini belum ada. Perlu penelitian ilmiah bahan kimia yang terkandung dalam lendir ikan dukung. Penelitian domestikasi ikan ini juga sangat diperlukan.

Prospek Budidaya

Dimasa mendatang ikan ini perlu dijinakkan untuk selanjutnya dikembangkan upaya pembudidayaannya. Karena ikan ini bernilai ekonomi, baik sebagai ikan konsumsi dan juga bisa menjadi ikan hias, serta lendirnya dapat dijadikan obat.

Gabus (*Channa striata*)

Taksonomi

Secara taksonomi, ikan gabus termasuk Phylum Chordata, Kelas Actinopterygii, Ordo Perciformes, Family Channidae, Genus *Channa*, Spesies *Channa striata*.

Morfologi

Bentuk tubuh ikan gabus bulat memanjang. Memiliki sirip punggung, sirip dada, sirip perut, sirip anus dan sirip ekor. Sirip

punggung memanjang dari belakang tulang kepala sampai pangkal tulang ekor. Warna ikan gabus dewasa hitam dan bagian bawah putih dengan bintik-bintik hitam.



Morfologi ikan gabus

Habitat dan Penyebaran

Ikan ini banyak ditemukan di perairan rawa, sungai, kanal, danau. Selain di perairan tawar, ikan gabus juga ditemukan di perairan payau. Di tambak-tambak udang/ikan di wilayah pesisir ditemukan ikan gabus. Di Indonesia, penyebaran ikan gabus meliputi Sumatera, Kalimantan, Jawa, Sulawesi dan Papua.

Pakan

Ikan gabus termasuk jenis ikan pemakan daging/karnivora. Di alam, ikan gabus memakan anak-anak ikan, udang, kepiting, moluska dan jenis hewan air lainnya. Ikan gabus aktif mencari makan pada sore dan malam hari.

Reproduksi

Ikan gabus bereproduksi dengan cara bertelur. Ikan ini memijah lebih dari satu kali dalam setahun. Di habitat alami, ikan gabus jantan membuat sarang berupa lekukan di tepi perairan, di tutupi semak-semak tumbuhan. Ikan gabus betina

masuk ke sarang untuk mengeluarkan telur, diikuti ikan gabus jantan mengeluarkan sperma. Telur ikan gabus mengapung. Telur yang sudah dibuahi, dikumpulkan induk gabus betina masuk ke mulutnya dan diinkubasi/dierami dalam mulut. Setelah menetas larva dikeluarkan dari dalam mulut induk gabus.

Penangkapan

Penangkapan ikan gabus di perairan umum, menggunakan alat *tajur*, yang terdiri dari senar, mata pancing dan gagang yang terbuat dari bambu. Umpan *tajur* umumnya menggunakan anak katak dan anak ikan. Penangkapan ikan gabus sering juga menggunakan alat pancing. Namun kalau menggunakan alat pancing setiap pemancing hanya menggunakan satu atau dua pancing. Jika penangkapan ikan gabus menggunakan alat *tajur*, maka jumlah *tajurnya* dapat mencapai ratusan *tajur*. *Tajur* dipasang di perairan pada sore hari, ditinggal semalaman, besok pagi baru diangkat.

Menu Masakan

Berbagai menu masakan ikan gabus. Menu lauk pauk dari olahan ikan gabus yang populer seperti pocong gabus, *pindang* gabus, gabus goreng, gabus *panggang* dan lain-lain. Olahan ikan gabus antara lain pempek ikan gabus, tekwan, model, kerupuk, kemplang dan lain-lain.

Nilai Ekonomi

Harga ikan gabus mencapai Rp. 80.000-120.000 per kg. Harga ikan gabus akan meningkat pada hari-hari besar nasional. Ikan gabus juga memiliki nilai sebagai bahan obat, yang sudah diolah menjadi kapsul ikan gabus.

Penelitian

Penelitian aspek biologi dan ekologi ikan gabus sudah banyak dilakukan. Penelitian aspek pembenihan ikan ini juga sudah banyak dilakukan, namun masih tetap diperlukan penelitian lebih lanjut untuk peningkatan produksi benih. Penelitian aspek pembesaran ikan gabus masih sangat diperlukan.

Prospek Budidaya

Ikan gabus memiliki prospek untuk dikembangkan menjadi komoditi budidaya. Selain sebagai ikan konsumsi, ikan ini juga menjadi sumber bahan baku obat. Penelitian tentang upaya pembudidayaan ikan ini sudah ada dan perlu dikembangkan lebih lanjut.

Jalai (*Channa maruliodes*)

Taksonomi

Secara taksonomi, ikan jalai termasuk Phylum Chordata, Kelas Actinopterygii, Ordo Perciformes, Family Channidae, Genus *Channa*, Spesies *Channa maruliodes*.

Morfologi

Bentuk tubuh ikan jalai bulat panjang. Memiliki sirip punggung, sepasang sirip dada dan sirip perut, sirip anal dan sirip ekor. Warna tubuh kuning dan hitam dan memiliki motif batik pada bagian tubuh ikan. Warna mata ikan jalai kuning bagian tengah hitam. Sirip punggung, sirip dada dan sirip anus ikan ini lebih lebar dibandingkan sirip ikan sekerabat (gabus dan toman). Ukuran panjang dan bobot ikan jalai bisa lebih panjang dan besar dibandingkan ikan toman.



Morfologi ikan jalai

Habitat dan Penyebaran

Habitat ikan jalai di perairan tawar yakni sungai dan rawa-rawa. Ikan jalai ditemukan di Sumatera dan Kalimantan. Di Sumatera Selatan, ikan ini ditemukan di perairan rawa banjiran yang disebut *lebak lebung*.

Pakan

Ikan jalai termasuk jenis ikan karnivora/pemakan daging. Jenis makanan ikan ini ikan, kodok, serangga air, moluska dan hewan air lainnya.

Reproduksi

Ikan jalai bereproduksi dengan cara bertelur. Musim pemijahan di alam pada saat musim penghujan. Jumlah telur ikan ini tidak sebanyak jumlah telur ikan gabus (*Channa striata*), kemungkinan ini salah satu penyebab populasi ikan ini di alam tidak sebanyak ikan gabus atau ikan lain yang sekerabat.

Penangkapan

Penangkapan ikan jalai di alam menggunakan pancing, *tajur* atau bubu.

Menu Masakan

Ikan jalai dikonsumsi masyarakat. Menu masakan ikan jalai antara lain goreng, bakar dan *pindang*.

Nilai Ekonomi

Ikan jalai memiliki nilai jual yang cukup tinggi yakni Rp. 80.000-100.000 per kg.

Penelitian

Penelitian ilmiah mengenai ikan ini belum ditemukan. Penelitian dasar mengenai ikan ini segera dilakukan, antara lain aspek biologi meliputi morfometrik dan meristik, pakan dan kebiasaan makan, reproduksi, lingkungan habitat hidupnya. Ikan ini juga segera dilakukan domestikasi untuk mencegah kepunahannya.

Prospek Budidaya

Dengan adanya domestikasi, selain mencegah punah, dapat dijadikan komoditi budidaya. Ikan ini memiliki motif warna yang menarik, berpotensi dijadikan ikan hias. Selain itu, kemungkinan ikan ini juga mengandung albumin yang tinggi melebihi kandungan albumin pada ikan gabus (*Channa striata*).

Juara (*Pangasius polyuranodon*)

Taksonomi

Secara taksonomi, ikan juara termasuk **5** Phylum Chordata, Kelas Actinopterygii, Ordo Siluriformes, Family Pangasidae, Genus *Pangasius*, Spesies *Pangasius polyuranodon*.

Morfologi

Ikan juara secara sepintas sangat mirip dengan ikan patin. Perbedaannya dapat dilihat dari bentuk tubuh ikan juara lebih panjang dan ramping, bentuk kepala dan ekornya juga sedikit berbeda dengan ikan patin. Ukuran ikan juara dapat mencapai 5 kg per ekor.



Morfologi ikan juara

Habitat dan Penyebaran

Ikan ini ditemukan di sungai. Ikan ini ditemukan di sungai-sungai besar di Sumatera dan Kalimantan.

Pakan

Ikan juara termasuk jenis ikan omnivora, pemakan tumbuhan dan hewan.

Reproduksi

Ikan ini berkembangbiak dengan cara bertelur. Musim pemijahan ikan ini pada saat musim penghujan.

Penangkapan

Penangkapan ikan ini menggunakan pancing dan jaring insang dan jaring hanyut. Umpan yang digunakan untuk memancing ikan juara dapat berupa cacing, roti atau umpan buatan.

1 Menu Masakan

Menu masakan ikan Juara yang paling terkenal *pindang* juara, juara bakar dan juara goreng. Ikan ini juga banyak dijadikan ikan asin dan ikan asap.

Nilai Ekonomi

Harga ikan Juara berkisar Rp. 25.000-30.000 per kg.

Penelitian

Penelitian dasar mengenai ikan juara sudah ada, namun penelitian lebih lanjut mengenai aspek domestikasi ikan ini belum dilakukan. Ikan ini satu genus dengan ikan patin (*Pangasius djambal*), jadi kemungkinan karakteristik biologinya hampir sama dengan ikan patin.

Prospek Budidaya

Budidaya ikan ini belum dilakukan. Pamor ikan juara terkalahkan oleh ikan patin. Ikan juara memiliki kelebihan dibanding ikan patin, yakni bentuk tubuh ikan juara lebih panjang dari ikan patin, tekstur daging ikan juara lebih kenyal, kandungan minyaknya lebih sedikit. Jadi ikan ini memiliki potensi untuk dikawinsilangkan (*crossbreeding*) dengan ikan patin.

Kaloi (*Osphronemus septemfasciatus*)

Taksonomi

Secara taksonomi, ikan kaloi termasuk Phylum Chordata, Kelas Actinopterygii, Ordo Anabantoidei, Family Osphronomidae, Genus *Osphronemus*, Spesies *Osphronemus septemfasciatus*

Morfologi

Bentuk tubuh pipih bilateral simetris, bentuk mulut kecil, sisik stenoid. Bentuk tubuh ikan dewasa berbeda dengan ikan muda. Ikan dewasa jantan berwarna kekuningan agak mencolok. Gambar ikan kaloi di bawah ini, ikan kaloi jantan dewasa. Ikan ini memiliki sirip-sirip punggung, dada, perut dan dubur. Pada ikan kaloi muda, terdapat tujuh garis vertical, makanya nama spesies ikan kaloi *septemfasciatus* (*septem* artinya tujuh, *fasciatus* berarti garis/strip), garis inilah yang membedakan dengan spesies lainnya. Bobot ikan kaloi dapat lebih 5 kg per ekor.



Morfologi ikan kaloi

Habitat dan Penyebaran

Ikan ini hidup di perairan banjiran sungai, rawa dan danau. Ikan kaloi dapat hidup di perairan tenang dan juga berarus. Jenis ikan kaloi ini tersebar di Kalimantan dan Sumatera. Salah satu habitat ditemukan ikan ini adalah Sungai Berusu dan Sungai Keburau, Kalimantan Utara.

Pakan

Ikan kaloi termasuk jenis ikan pemakan tumbuhan (herbivora).

Reproduksi

Ikan kaloi berkembangbiak dengan cara bertelur. Perbedaan ikan kaloi jantan dan betina dapat pada bagian kepalanya. Ikan jantan dewasa mempunyai "cula" (semacam tonjolan pada kepala, antara bibir atas dengan mata), sedangkan yang betina tidak punya "cula".

Penangkapan

Penangkapan ikan ini menggunakan berbagai alat tangkap ikan tradisional, antara lain menggunakan pancing. Masyarakat sekitar Sungai Berusu Kalimantan Utara menangkap ikan kaloi dengan *nawau* (sejenis alat tangkap *tajur*). Penangkapan dengan *nawau* dilakukan di sungai berarus deras, tali yang digunakan tali nilon dengan model pancing tangkai panjang, diberi umpan buah *lendungo* atau *lempasu*.

Menu Masakan

Ikan kaloi dapat dimasak menjadi berbagai menu masakan, antara lain pangek ikan kaloi, gulai ikan kaloi, pecak ikan kaloi, ikan kaloi asam pedas, bakar, goreng, kuah kuning.

Nilai Ekonomi

Ikan ini termasuk jenis ikan bernilai ekonomi tinggi. Harga ikan kaloi berkisar Rp. 50.000-80.000 per kg.

Penelitian

Penelitian dasar mengenai ikan ini masih sangat kurang. Masih diperlukan penelitian dasar berbagai aspek ikan kaloi ini. Penelitian untuk penjinakan dan budidaya ikan ini sangat diperlukan.

Prospek Budidaya

Ikan ini memiliki prospek dikembangkan menjadi komoditi budidaya. Kerabat dekat ikan kaloi yani ikan gurami sudah berkembang pembudidayaannya. Ikan kaloi juga memiliki prospek untuk dikembangkan menjadi komoditi budidaya seperti ikan gurami.

Kebarau (*Hampala sp*)

Taksonomi

Secara taksonomi, ikan kebarau termasuk Phylum Chordata, Kelas Actinopterygii, Ordo Cypriniformes, Family Cyprinidae, Genus *Hampala*, Spesies *Hampala sp*.

Morfologi

Ikan kebarau memiliki sirip punggung, sirip ekor, sirip dada, sirip perut, dan sirip anal. Sirip dada dan sirip perut sepasang kanan-kiri. Tubuh berwarna putih silver, ditutupi sisik. Pada bagian tengah badan terdapat bintik berwarna hitam. Bentuk ekor bercagak.



Morfologi ikan kebarau

1 Ikan ini sepintas mirip dengan ikan jelawat. Namun secara morfologi jika diperhatikan secara saksama, ikan kebarau dengan ikan jelawat berbeda dan secara taksonomi juga berbeda. Bobot ikan jelawat lebih besar dibandingkan ikan kebarau. Bobot ikan jelawat dapat mencapai 5 kg per ekor, sedangkan ikan kebarau lebih kecil dibawah 2 kg per ekor. Ikan kebarau dapat melompat dengan tinggi.

Habitat dan Penyebaran

1 Ikan kebarau ditemukan di sungai-sungai dan rawa banjiran yang terubung dengan sungai. Penyebaran ikan ini di Sumatera, Kalimantan dan Jawa.

Pakan

Ikan ini termasuk tipe ikan omnivora, dapat memakan jenis tumbuhan dan juga hewan.

Reproduksi

Ikan ini bereproduksi dengan cara bertelur

Penangkapan

Ikan ini banyak ditangkap nelayan dengan menggunakan alat tangkap tradisional seperti pancing, rawai, jaring, empang, tuguk, langsung, empang lulung, dan sebagainya. Memancing ikan ini dapat menggunakan umpan cacing dan daun ubi.

1 Menu Masakan

Menu masakan ikan kebarau yang populer antara lain ikan kebarau bakar dan ikan kebarau goreng. Daging ikan kebarau banyak mengandung tulang-tulang halus. Selain dikonsumsi segar, ikan ini juga sering diawetkan menjadi ikan asin, ikan asap dan juga dibuat pekasam/bekasam. Pekasam ikan kebarau sangat populer. Jika dibuat pekasam, tulang halus dan juga tulang kasarnya menjadi lembut dan hancur.

Nilai Ekonomi

Ikan ini bernilai ekonomi cukup tinggi. Harga ikan ini berkisar Rp. 20.000-25.000 per kg.

Penelitian

Penelitian yang diperlukan terhadap ikan ini adalah penelitian yang mengarah ke proses domestikasi dan pembudiyaannya.

Prospek Budidaya

Ikan ini memiliki prospek dikembangkan sebagai komoditi budidaya, mengingat ikan ini banyak disukai masyarakat dan harganya cukup tinggi. Ikan ini juga berpeluang dijadikan sebagai ikan hias.

Jelawat (*Leptobarbus hoevenii*)

Taksonomi

Secara taksonomi, ikan jelawat termasuk Phylum Chordata, Kelas Actinopterygii, Ordo Cypriniformes, Family Cyprinidae, Genus *Leptobarbus*, Spesies *Leptobarbus hoevenii*.

Morfologi

Bentuk tubuh ikan ini memanjang. Tubuh berwarna putih ditutupi sisik. Ikan ini memiliki sirip punggung, sirip dada, sirip perut, sirip anal dan sirip ekor. Semua sirip pada bagian ujungnya berwarna merah dan hitam. Pada bagian mulut terdapat sungut pendek. Ukuran bobot ikan ini dapat mencapai lebih 2 kg per ekor.



Morfologi ikan Jelawat

Habitat dan Penyebaran

Habitat utama ikan jelawat adalah sungai dan rawa yang terhubung dengan sungai. Penyebaran ikan jelawat meliputi pulau Sumatera dan Kalimantan.

Pakan

Ikan ini termasuk jenis ikan pemakan tumbuhan (herbivora).

Reproduksi

Ikan ini berkembangbiak dengan cara bertelur.

Penangkapan

Alat tangkap ikan ini berupa jaring, jala, pancing dan alat perangkap. Memancing ikan jelawat dapat menggunakan umpan buatan.

Menu Masakan

Menu masakan ikan jelawat antara lain ikan jelawat bakar, kua kuning, dan goreng. Ikan ini juga dapat diawetkan menjadi ikan asap, ikan asin, *pekasam*. Ikan jelawat sangat disukai masyarakat karena tekstur dagingnya yang lembut dan berwarna putih tidak berlemak.

Nilai Ekonomi

Harga ikan ini dapat mencapai Rp. 50.000-80.000 per kg.

Penelitian

Penelitian dasar tentang ikan ini sudah banyak dilakukan. Aspek pembenihan ikan ini juga sudah banyak diteliti. Penelitian aspek pembesaran, efisiensi pakan, kesehatan dan peningkatan produktifitas pembenihan masih sangat diperlukan.

Prospek Budidaya

Ikan ini memiliki prospek untuk dikembangkan. Konsumen ikan ini tersebar luas di Sumatera, Kalimantan dan Jawa.

Lais ompok (*Ompok sp*)

Taksonomi

Secara taksonomi, ikan lais ompok termasuk Phylum Chordata, Kelas Actinopterygii, Ordo Siluriformes., Family Siluridae, Genus *Ompok*, Spesies *Ompok sp*.

Morfologi

Ikan lais ompok memiliki sirip punggung, sirip perut, sirip dada, sirip anal dan sirip ekor. Sirip anal paling panjang, memanjang dari belakang anus sampai pangkal sirip ekor. Sirip punggung ikan ini sangat kecil. Ikan ini tidak bersisik. Memiliki sungut. Bentuk ekor cagak simetris.



Morfologi ikan lais ompok

Habitat dan Penyebaran

Habitat ikan lais ompok adalah sungai. Penyebaran ikan lais ompok meliputi pulau Sumatera dan Kalimantan. Di Sumatera ikan lais ompok ditemukan di Riau, Jambi, Sumatera Selatan, Bangka Belitung dan Lampung.

Pakan

Ikan ini termasuk jenis ikan omnivora. Jenis makanannya berupa tumbuhan dan hewan.

Reproduksi

Ikan ini bereproduksi dengan cara bertelur.

Penangkapan

Penangkapan ikan ini menggunakan alat pancing dan jaring.

Menu Masakan

Menu masakan ikan lais ompok antara lain sup ikan, *brengkes* **1**mpoyak, pepes ikan. Selain dimasak segar, ikan lais ompok juga sering diawetkan menjadi ikan asap.

Nilai Ekonomi

Harga ikan lais ompok segar berkisar Rp. 80.000 per kg. Harga ikan lais ompok *salai* sangat mahal mencapai Rp. 250.000 per kg.

Penelitian

Penelitian dasar ikan lais ompok masih sangat minim. Penelitian aspek bioekologi dan upaya domestikasi perlu dilakukan.

Prospek Budidaya

Ikan lais ompok sampai saat **1** ini belum dibudidayakan. Produksi ikan lais ompok masih mengandalkan hasil tangkapan dari alam. Ikan ini prospektif dibudidayakan.

Lais timah (*Kryptopterus apogon*)

Taksonomi

Secara taksonomi, ikan lais timah termasuk Phylum **2** Chordata, Kelas Actinopterygii, Ordo Siluriformes, Family Siluridae, Genus *Kryptopterus*, Spesies *Kryptopterus apogon*.

Morfologi

Ikan ini memiliki sirip dada, sirip perut, sirip anal dan sirip ekor. Sirip anal memanjang dari belakang anus sampai ke pangkal ekor. Bentuk kepala ikan lebih lancip. Bentuk ekor cagak simetris. **1**Warna badan putih keperak-perakan. Memiliki sungut pendek. **Ukuran ikan ini cukup besar dapat mencapai 5 kg per ekor.**



Morfologi **ikan** lais timah

1*Habitat dan Penyebaran*

Habitat utama ikan lais timah di sungai-sungai besar. Penyebaran **ikan** lais timah yakni di pulau Sumatera dan Kalimantan.

Pakan

Ikan ini termasuk jenis ikan karnivora atau pemakan daging.

Reproduksi

Berkembangbiak dengan cara bertelur.

Penangkapan

Penangkapan ikan ini menggunakan alat pancing dan jaring.

Menu Masakan

Menu masakan ikan ini beragam: *brenghes*, pepes, bakar, goreng, sup ikan. Ikan ini sangat disukai masyarakat, warna dah daging putih, Selain dikonsumsi dalam bentuk segar ikan lais timah juga sering diawetkan dengan proses pengasapan menjadi ikan lais asap.

Nilai Ekonomi

Ikan lais timah salah satu jenis ikan air tawar yang bernilai tinggi. Harga ikan ini dapat mencapai Rp. 120.000 per kg. Permintaan terhadap ikan lais timah cukup tinggi.

Penelitian

Penelitian biologi dasar ikan ini masih sangat minim. Perlu penelitian lebih banyak lagi, dan ikan lais timah sangat perlu didomestikasikan.

Prospek Budidaya

Ikan ini memiliki prospek dikembangkan menjadi komoditi budidaya. Harganya mahal, banyak konsumen yang suka.

Lampam (*Barbonymus schwanenfeldii*)

Taksonomi

Secara taksonomi, ikan lampam termasuk Phylum Chordata, Kelas Actinopterygii, Ordo Cypriniformes, Family Cyprinidae, Genus *Barbonymus*, Spesies *Barbonymus schwanenfeldii*.

Morfologi

Ikan lampam memiliki sirip dada dan sirip perut berpasangan, satu sirip punggung, sirip anal dan sirip ekor. Tubuh berwarna putih keperak-perakan, seluruh tubuh diselimuti sisik. Warna sirip merah dan hitam.



Morfologi ikan lampam

Habitat dan Penyebaran

Habitat ikan lampam adalah sungai, danau dan rawa. Perairan yang ada arus air sangat disukai ikan ini. Penyebaran ikan lampam meliputi pulau Sumatera, Kalimantan dan Jawa.

Pakan

Ikan lampam termasuk jenis ikan omnivora. Pakan berupa tumbuhan air, lumut, ganggang air, jentik nyamuk, serangga,

cacing dimakan ikan ini. ¹ Memancing ikan lampam dengan umpan cacing tanah sangat cocok.

Reproduksi

Ikan ini berkembangbiak dengan cara bertelur.

Penangkapan

Penangkapan ikan lampam dapat menggunakan beberapa alat tangkap seperti pancing, jaring, ¹ *brumbun* (perangkap), *empang*, dan *pengilar*.

Menu Masakan

Ikan lampam dapat diolah menjadi berbagai menu masakan. ¹ antara lain ikan lampam goreng dan ikan lampam bakar. Selain dikonsumsi segar, ikan lampam juga dapat diawetkan menjadi ikan asin, asap, dan *pekasam*.

Nilai Ekonomi ¹

Ikan lampam selain dijadikan ikan konsumsi sebai lauk pauk, ikan ini juga bisa dijadikan sebagai ikan hias dipajang dalam akuarium. Harga ikan lampam konsumsi berkisar Rp. 15.000-20.000 per kg.

Penelitian

Penelitian aspek biologi ikan ini sudah banyak. Penelitian aspek pembenihan dan pembesaran ikan ini juga sudah mulai dilakukan.

Prospek Budidaya

Ikan ini memiliki prospek dikembangkan menjadi komoditi budidaya. Selain memiliki harga yang cukup tinggi, konsumen

ikan ini juga banyak. Ikan ini dapat juga dijadikan sebagai ikan hias.

Lele akar (*Clarias teijsmanni*)

Taksonomi

Secara taksonomi, ikan lele akar termasuk Phylum ²Chordata, Kelas Actinopterygii, Ordo Siluriformes, Family Claridae, Genus *Clarias*, Spesies *Clarias teijsmanni*.

Morfologi

Bentuk tubuh ikan lele akar panjang. Panjang tubuh ikan ini dapat mencapai 50 cm. Tubuhnya licin, tidak memiliki sisik. Memiliki sirip perut, dada, punggung, anal dan ekor. Sirip perut bermodifikasi menjadi patil yang berbisa. Ikan ini juga memiliki alat bantu pernafasan seperti jenis ikan lainnya.



Morfologi ikan lele akar

Habitat dan Penyebaran

Habitat utama ikan ¹ ini adalah di rawa-rawa, terutama rawa gambut. Ikan ini berdiam dalam lubang-lubang tanah dekat

pohon di rawa gambut. Penyebaran ikan ini meliputi Sumatera dan Kalimantan.

1 ikan

Ikan ini termasuk jenis ikan karnivora.

Reproduksi

Ikan ini berkembangbiak dengan cara bertelur.

Penangkapan

Penangkapan ikan ini menggunakan pancing dan bubu, Umpan pancing yang digunakan cacing, anak kodok, dan serangga.

Menu Masakan

Ikan ini dapat diolah dengan cara di bakar, goreng, *pindang tempoyak* dan *brenghes*. Warna daging ikan ini agak kekuningan kuningan sangat disukai masyarakat..

Nilai Ekonomi

Harga ikan ini di pasar berkisar Rp. 20.000-50.000 per kg.

Penelitian

Penelitian tentang aspek ikan ini masih sangat kurang. Aspek biologi dasar dan ekologi ikan ini juga masih kurang informasi ilmiahnya.

Prospek Budidaya

Ikan ini prospektif dikembangkan menjadi komoditi budidaya. Memiliki harga yang cukup tinggi dan konsumen/peminat ikan ini juga banyak.

Lele lokal (*Clarias batrachus*)

Taksonomi

Secara taksonomi, ikan lele lokal termasuk Phylum Chordata, Kelas Actinopterygii, Ordo Siluriformes, Family Claridae, Genus *Clarias*, Spesies *Clarias batrachus*.

Morfologi

Ikan ini memiliki sirip punggung, sirip perut, sirip dada, sirip anal dan sirip ekor. Sirip punggung memanjang sampai pangkal ekor. Begitu juga sirip anal, memanjang dari belakang anus sampai pangkal sirip ekor. Memiliki sungut. Ikan ini termasuk kelompok ikan labirinci, yang memiliki alat bantu pernafasan. Ikan ini memiliki patil yang mengeluarkan racun berbisa, sebagai alat pertahannya terhadap serangan musuh (predator).



Morfologi ikan lele lokal

Habitat dan Penyebaran

Ikan keli merupakan jenis ikan penghuni perairan rawa. Ikan ini dapat bertahan hidup dalam air dengan kondisi keasaman (pH) rendah dan oksigen terlarut rendah. Penyebaran ikan ini di Indonesia meliputi pulau Sumatera, Kalimantan dan Jawa.

Pakan

Ikan ini termasuk jenis ikan karnivora.

Reproduksi

Ikan ini berkembangbiak dengan cara bertelur.

Penangkapan

Alat tangkap yang digunakan berupa pancing, *tajur*, bubu dan *pengilar* (perangkap).

Menu Makanan

Ikan ini dijadikan ikan konsumsi sebagai lauk pauk. Selain itu ikan ini sering juga diawetkan dengan cara pengasapan menjadi ikan *salai*.

Nilai Ekonomi

Harga ikan ini berkisar Rp. 15.000-50.000 per kg.

Penelitian

Penelitian ikan ini masih sedikit. Perlu dikembangkan lebih lanjut penelitian berbagai aspek ikan ini. Penelitian untuk domestikasi sangat penting,

Prospek Budidaya

Ikan ini memiliki prospek dikembangkan sebagai ikan budidaya. Mengingat ikan ini berharga cukup tinggi dan konsumennya banyak.

Lele kalang (*Clarias leiacanthus*)

Taksonomi

Secara taksonomi, ikan lele kalang termasuk Phylum Chordata, Kelas Actinopterygii, Ordo Siluriformes, Family Claridae, Genus *Clarias*, Spesies *Clarias leiacanthus*.

Morfologi

Ikan ini memiliki sirip punggung, sirip dada, sirip perut, sirip anal dan sirip ekor. Tubuh licin tidak memiliki sisik. Sirip dada berkembang satu duri keras menjadi patil. Patil ikan ini sangat berbisa, jika nelayan kena sengatan patil ikan ini akan terasa demam. Di bagian kepala terdapat mata, lubang hidung dan sungut.



Morfologi ikan lele kalang

Habitat dan Penyebaran

Ikan ini endemik Indonesia, penyebarannya di Sumatera dan Kalimantan.

Pakan

Ikan ini termasuk jenis ikan karnivora/pemakan daging. Ikan ini aktif mencari makan pada suasana gelap (nokturnal).

Reproduksi

Ikan ini berkembangbiak dengan cara bertelur. Telur ikan ini menempel di substrat.

Penangkapan

Penangkapan ikan ini menggunakan pancing dan bubu. Umpan pancing yang sering digunakan berupa cacing, sedangkan umpan bubu berupa ikan yang sudah mati atau usus ayam.

Menu Masakan

1

Ikan ini sangat digemari masyarakat. Menu masakan ikan ini paling populer dipanggang, digoreng dan pindang tempoyak.

Nilai Ekonomi

Harga ikan ini berkisar Rp. 20.000-50.000 per kg.

Penelitian

Penelitian dasar mengenai ikan ini masih sangat sedikit. Aspek biologi dan ekologi sangat perlu diteliti. Penelitian kearah domestikasi juga sangat diperlukan.

Prospek Budidaya

Ikan ini memiliki prospek dikembangkan sebagai komoditi budidaya.

Lumajang (*Cyclocheilichthys enoplos*)

Taksonomi

Secara taksonomi, ikan lumajang termasuk Phylum Chordata, Kelas Actinopterygii, Ordo Cypriniformes, Family Cyprinidae, Genus *Cyclocheilichthys*, Spesies *Cyclocheilichthys enoplos*.

Morfologi

Bentuk tubuh ikan lumajang memanjang. Ikan lumajang memiliki sepasang sirip dada, sirip punggung, sepasang sirip perut, sirip anal dan sirip ekor. Bentuk ekor cagak simetris. Pada sirip punggung terdapat satu duri keras. Warna tubuh putih perak. Seluruh tubuh ikan lumajang ditutupi sisik.



Morfologi ikan lumajang

Habitat dan Penyebaran

Ikan lumajang hidup di sungai-sungai besar. Penyebaran ikan lumajang di Sumatera dan Kalimantan. Di Sumatera, ikan ini ditemukan di Riau, Jambi, Sumatera Selatan dan Lampung.

Pakan

Ikan lumajang termasuk jenis ikan pemakan tumbuhan dan hewan (omnivore). Jenis serangga air dan darat, cacing, daun tumbuhan air, lumut dimakan ikan lumajang.

Reproduksi

Ikan ini berkembangbiak dengan cara bertelur.

Penangkapan

Populasi ikan lumajang di alam sedikit, sehingga ikan ini sudah sulit diperoleh nelayan. Penangkapan ikan lumajang menggunakan alat jaring insang dan pancing.

Menu Masakan

Ikan lumajang dapat dimasak menjadi berbagai menu masakan, dengan cara digoreng, bakar, kuah kuning, *pindang*, brengkes dan lain-lain. Daging ikan ini putih, sangat disukai masyarakat.

Nilai Ekonomi

Harga ikan ini mencapai Rp. 80.000-100.000 per kg.

Penelitian

Penelitian dasar mengenai ikan ini masih belum dilakukan. Aspek biologi, ekologi, fisiologi dan lain-lain mengenai ikan lumajang sangat diperlukan untuk diteliti. Mengingat populasi ikan ini sudah tidak banyak lagi, dikhawatirkan terjadi kelangkaan spesies ini, dan informasi ilmiah tentang ikan ini belum didapatkan.

Prospek Budidaya

Ikan ini memiliki prospek untuk dibudidayakan, mengingat ikan ini dapat berukuran besar, sangat disukai masyarakat, harganya cukup mahal. Hasil penangkapan ikan ini di alam semakin menurun, sehingga segera dilakukan upaya domestikasi dan pembudidayaan ikan ini.

Senggaringan (*Mystus negriceps*)

Taksonomi

Secara taksonomi, ikan senggaringan (ingir-ingir) termasuk Phylum Chordata, Kelas Pisces, Sub Kelas Teleostei, Ordo Ostariophysi, Family Bagridae, Genus *Mystus*, Spesies *Mystus negriceps*.

Morfologi

Ikan senggaringan memiliki sirip punggung, sirip dada, sirip perut, sirip anal dan sirip ekor. Sirip punggung memiliki duri keras. Duri keras pada siri dada ikan senggaringan bermodifikasi menjadi patil. Ikan ini sangat mirip dengan ikan baung, yang memebdakannya adalah memiliki sirip lemak (*adipose fin*) yang panjang dari belakang sirip punggung hingga pangkal ekor. Memiliki sungut yang panjang. Ikan ini tidak bersisik.



Morfologi ikan senggaringan

Habitat dan Penyebaran

Ikan baung hidup di perairan tawar. Habitat utama ikan senggaringan adalah di sungai. Penyebaran ikan ini di Indonesia meliputi Pulau Sumatera, Kalimantan dan Jawa.

Pakan

Ikan senggaringan termasuk ikan pemakan daging (karnivora). Namun dalam pemeliharaan ikan senggaringan dapat menerima pakan buatan (pellet).

Reproduksi

Ikan senggaringan bereproduksi dengan cara bertelur.

Penangkapan

Penangkapan ikan senggaringan menggunakan alat tangkap berupa pancing, *tajur* (pancing yang diberi gagang bamboo dipasang secara satu per satu), *rawai* (pancing yang diberi tali memancang, banyak mata pancing, dipasang di tepi sungai), *pengilar* (alat perangkap), *kerung* (perangkap ikan dari jarring nilon yang di pasang di tepi sungai), *empang* (alat perangkap ikan terbuat dari bilah bambu, dipasang di muara/tepi sungai),

tebat (alat perangkap ikan yang dipasang melintang sungai), *tuguk* (alat perangkap ikan seperti *tebat* tapi ukuran *tuguk* lebih besar di pasang pada sungai yang lebih besar) dan sebagainya. Penangkapan ikan senggaringan menggunakan umpan ikan hidup berupa anak-anak ikan kecil.

1 *Menu Masakan*

Ikan ini sangat cocok dimasak menjadi menu *pindang* (menu masakan berkuah seperti sup ikan), *asam pedas*, *pindang tempoyak* (*tempoyak*, daging durian yang difermentasi), gulai kuah kuning, *brenghes* (pepes ikan), goreng dan *panggang* (dibakar dengan bara api), selain itu juga dibuat sebagai ikan salai/asap.

Nilai Ekonomi

1 Ikan senggaringan merupakan salah satu jenis ikan bernilai ekonomi tinggi di Sumatera Selatan, Jambi dan Riau. Harga ikan senggaringan berkisar Rp. 50.000-80.000 per kg.

Penelitian

Penelitian dasar ikan senggaringan sudah banyak dilakukan. Penelitian pengembangbiakan ikan ini juga sudah banyak dilakukan. Penelitian lebih lanjut mengenai teknis peningkatan produksi benih masih sangat diperlukan. Penelitian aspek pembesaran ikan senggaringan juga masih sangat diperlukan.

Prospek Budidaya

Ikan ini memiliki prospek untuk dikembangkan menjadi komoditi budidaya.

Semah (*Tor sp*)

Taksonomi

Secara taksonomi, ikan semah termasuk Phylum Chordata, Kelas Ostariophysi, Ordo Cypriformes, Family Cyprinidae, Genus *Tor*, Spesies *Tor sp*.

Morfologi

Ikan semah memiliki sirip punggung, sepasang sirip dada, sepasang sirip perut, sirip anal, dan sirip ekor. Sirip ekor ikan semah berbentuk cagak. Ikan ini memiliki sisik berwarna putih *silver*, sirip-siripnya berwarna *orange* kemerahan. Ukuran sisik ikan ini besar-besar. Pada bagian kepala terdapat sungut yang pendek dan lubang hidung.



Morfologi ikan semah

Habitat dan Penyebaran

Ikan semah banyak ditemukan di Sumatera, Kalimantan dan Jawa.

Pakan

Ikan semah termasuk jenis ikan pemakan tumbuhan (herbivora).

Reproduksi

Ikan semah berkembangbiak dengan cara bertelur

Penangkapan

Penangkapan ikan semah menggunakan pancing.

1 *Menu Masakan*

Berbagai menu masakan ikan semah, seperti di masak kuah kuning, *pindang*, *panggang*, goreng, Menu yang paling populer ikan semah kuah kuning.

Nilai Ekonomi

Ikan semah termasuk ikan dengan harga jual tinggi. Harga ikan semah berkisar Rp. 40.000-60.000 per kg.

1 *Penelitian*

Populasi ikan semah di alam sudah mulai menurun, Hasil tangkapan nelayan sudah tidak banyak lagi dan ukuran ikan yang tertangkap sudah tidak besar-besar lagi.

Prospek Budidaya

Ikan ini prospektif dibudidayakan. Ikan ini memiliki nilai ekonomi tinggi.

Sepatung (*Pristolepis grootii*)

Taksonomi

Secara taksonomi, ikan sepatung termasuk Phylum Chordata, Kelas Actinopterygii, Ordo Perciformes, Family Pristolepidae, Genus *Pristolepis*, Spesies *Pristolepis grootii*.

Morfologi

Bentuk tubuh ikan sepatung cembung dan melebar. Ikan ini memiliki sirip punggung, sirip dada, sirip perut, sirip anal dan sirip ekor. Sirip punggung terbagi dua bagian yakni bagian depan dan bagian belakang. Ukuran ikan sepatung yang ditemukan di alam dapat mencapai 300 gram per ekor.



Morfologi ikan sepatung

Habitat dan Penyebaran

Ikan sepatung hidup di perairan tawar yakni di rawa-rawa, sungai dan danau. Penyebaran ikan sepatung di Indonesia meliputi pulau Sumatera dan Kalimantan.

Pakan

Ikan sepatung termasuk jenis ikan dengan tipe omnivora. Ikan ini memakan berbagai jenis pakan baik berupa tumbuhan maupun hewan. Jenis makanan yang dimakan ikan ini sangat bervariasi sehingga ikan ini termasuk ikan tipe *euryphagic*.

Reproduksi

Ikan sepatung bereproduksi dengan cara bertelur. Ikan ini memijah pada musim pemijahan.

Penangkapan

Penangkapan ikan sepatung menggunakan alat bubu, jaring, jala, *empang lulung*.

Menu Masakan

Ikan sepatung dapat dimasak menjadi berbagai menu, dengan cara digoreng, bakar, *pindang*, *brengek* dan lain-lain. Selain dikonsumsi dalam bentuk segar, ikan sepatung juga sering diawetkan menjadi ikan asin, ikan *salai* dan *pekasam*. Daging ikan sepatung berwarna putih, tidak mengandung duri halus didagingnya, sedikit mengandung lemak, sangat disukai masyarakat.

Nilai Ekonomi

Ikan sepatung memiliki nilai ekonomi tinggi. Ikan sepatung berukuran 100-200 gram per ekor, harga jual berkisar Rp. 60.000-70.000 per kg.

Penelitian

Penelitian aspek biologi dasar ikan sepatung sudah ada, namun masih banyak informasi dasar tentang ikan ini yang

masih diperlukan untuk diteliti. Penelitian domestikasi ikan ini juga sudah dimulai.

Prospek Budidaya

Daya adaptasi ikan sepatung dalam wadah budidaya sangat tinggi. Dalam wadah budidaya, ikan sepatung dapat menerima berbagai jenis pakan yang diberikan, baik berupa pakan alami maupun pakan buatan. Dengan demikian, pemeliharaan ikan dapat dilakukan secara mudah. Harga jual ikan ini tinggi dan banyak disukai masyarakat. Ikan ini memiliki prospek yang bagus untuk dikembangkan sebagai komoditi budidaya.

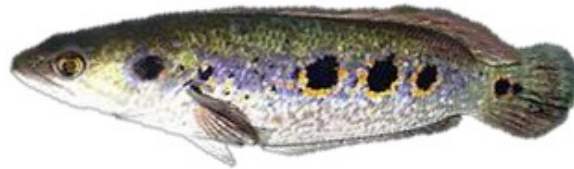
Serandang (*Channa pleurophthalma*)

Taksonomi

Secara taksonomi, ikan serandang termasuk Phylum Chordata, Kelas Actinopterygii, Ordo Perciformes, Family Channidae, Genus *Channa*, Spesies *Channa pleurophthalma*.

Morfologi

Bentuk tubuh ikan serandang memanjang. Ikan serandang memiliki sirip punggung, sepasang sirip dada, sepasang sirip perut, sirip anal dan sirip ekor. Bentuk sirip ekor membulat. Ikan ini memiliki warna corak tubuh yang menarik, dengan motif bunga di tubuhnya.



Morfologi ikan serandang

Habitat dan Penyebaran

Tempat hidup ikan serandang adalah di rawa dan sungai yang terhubung dengan rawa. Rawa tempat hidup ikan serandang meliputi rawa banjiran maupun rawa gambut. Ikan ini tahan hidup dalam kondisi keasaman air rendah (pH kurang dari 5). Ikan serandang tersebar di Sumatera dan Kalimantan.

Pakan

Ikan ini termasuk ikan pemakan daging/karnivora

Reproduksi

Ikan serandang bereproduksi dengan sistem bertelur.

Penangkapan

Penangkapan ikan serandang menggunakan alat bubu, pancing, jala, pengilar dan empang. Umumnya bubu dipasang di rawa-rawa yang memiliki aliran air lambat. Umpan pancing untuk menangkap ikan serandang berupa anak katak, dan lipas/serangga.

Menu Masakan

Ikan serandang dapat diolah menjadi berbagai menu masakan, dengan cara digoreng, bakar, kuah dan sebagainya. Menu "ikan serandang panggang/bakar" cukup populer. Selain

dikonsumsi dalam bentuk segar, ikan serandang juga dapat diawetkan menjadi ikan *asap* dan ikan asin.

Nilai Ekonomi

Harga ikan serandang berkisar Rp. 30.000-90.000 per kg.

Penelitian

Penelitian ilmiah tentang ikan ini masih sangat terbatas. Aspek biologi ikan ini sudah ada, namun belum lengkap. Penelitian upaya penjinakan dan pembenihan ikan ini belum ada.

Prospek Budidaya

Ikan ini memiliki prospek dikembangkan sebagai komoditi budidaya. Ikan ini memiliki nilai ekonomi tinggi. Selain sebagai ikan konsumsi, ikan ini dijadikan sebagai ikan hias. Motif warna badan ikan serandang menjadi daya tarik para penghobi ikan hias. Ikan ini juga mudah beradaptasi dalam wadah budidaya.

Tapah rawa (*Wallago attu*)

Taksonomi

Secara taksonomi, ikan tapah rawa termasuk Phylum Chordata, Kelas Actinopterygii, Ordo Siluriformes, Family Siluridae, Genus *Wallago*, Spesies *Wallago attu*.

Morfologi

Karena hidup di rawa-rawa, kondisi airnya berwarna hitam, terutama rawa gambut, maka warna ikan ini juga berwarna hitam. Berbeda dengan jenis tapah sungai berwarna kekuning-

kuningan. Ukuran tapah rawa lebih kecil (< 10 kg/ekor) dibandingkan ikan tapah sungai dapat mencapai > 10 kg/ekor.



Morfologi ikan tapah rawa

Habitat dan Penyebaran

Habitat ikan ini adalah di rawa-rawa. Penyebaran ikan ini di Sumatera dan Kalimantan. Di Sumatera ikan ini tersebar di Sumatera Selatan, Jambi, Riau, Bangka Belitung dan Lampung.

Pakan

Ikan ini termasuk kelompok ikan karnivora.

Reproduksi

Ikan tapah berkembangbiak dengan cara bertelur. Dengan bobot siap reproduksi atau menjadi induk di atas 2 kg.

Penangkapan

Alat tangkap ikan ini berupa jaring, *menteban* (perangkap), atau *tajur* (jenis pancing) dengan umpan ikan kecil.

Menu Masakan

Rasa dagingnya sangat enak, menu masakan ikan ini antara lain bakar, goreng, *pindang* dan *brengkes*.

Nilai Ekonomi

Ikan tapah bernilai ekonomi tinggi. Harga ikan tapah mencapai Rp. 100.000 per kg.

Penelitian

Penelitian dasar mengenai ikan tapah belum banyak. Penelitian lebih lanjut berbagai aspek biologi, ekologi dan fisiologi ikan ini sangat penting dilakukan. Penelitian domestikasi menuju pembudidayaan ikan ini juga sangat penting dilakukan.

Prospek Budidaya

Ikan tapah sangat prospektif dikembangkan menjadi komoditi budidaya. Ikan ini memiliki nilai jual tinggi, konsumennya banyak, menu masakan dan olahan ikan ini juga beragam.

Tapah sungai (*Wallago leerii*)

Taksonomi

Secara taksonomi, ikan tapah sungai termasuk Phylum Chordata, Kelas Actinopterygii, Ordo Siluriformes, Family Siluridae, Genus *Wallago*, Spesies *Wallago leerii*.

Morfologi

Ikan ini memiliki sirip punggung, dada, perut, anal dan ekor. Sirip punggungnya sangat kecil, tertelak ditengah punggung. Jari-jari sirip semua sirip berupa jari-jari lunak. Ikan ini memiliki sungut. Mulut ikan lebar dan dilengkapi gigi-gigi halus. Ikan tapah tidak memiliki sisik. Ikan tapah sungai ukuran badannya

lebih besar dari ikan tapah rawa. Bobot ikan ini dapat mencapai 60-70 kg per ekor.



Morfologi ikan tapah sungai

Habitat dan Penyebaran

Ikan tapah sungai, sesuai dengan namanya, habitat ikan ini di sungai-sungai. Ikan tapah ini banyak ditemukan di sungai-sungai besar di Kalimantan dan Sumatera. Di Sumatera, ikan ini ditemukan di Jambi, Riau, Sumatera Selatan, dan Lampung.

Pakan

Ikan ini termasuk kelompok ikan karnivora.

Reproduksi

Ikan tapah berkembangbiak dengan cara bertelur. Ikan tapah melakukan ruaya pemijahan, ikan tapah beruaya ke hulu sungai untuk mengeluarkan telur. Dengan bobot siap reproduksi atau menjadi induk di atas 12 kg.

Penangkapan

Alat tangkap ikan ini berupa jaring, *menteban*, pancing dengan umpan ikan kecil.

1 Menu Masakan

Rasa dagingnya sangat enak, menu masakan ikan ini antara lain bakar, goreng, *pindang* dan *brengkes*.

Nilai Ekonomi

Ikan tapah bernilai ekonomi tinggi. Harga ikan tapah di pasar mencapai Rp. 150.000 per kg. Konsumen ikan ini cukup luas mencakup Pulau Sumatera dan Kalimantan.

Penelitian

Penelitian dasar mengenai ikan tapah belum banyak. Penelitian lebih lanjut berbagai aspek biologi, ekologi dan fisiologi ikan ini sangat penting dilakukan. Penelitian domestikasi menuju pembudidayaan ikan ini juga sangat penting dilakukan.

Prospek Budidaya

Ikan tapah sangat prospektif dikembangkan menjadi komoditi budidaya. Ikan ini memiliki nilai jual tinggi, konsumennya banyak, menu masakan dan olahan ikan ini juga beragam.

Tambakan (*Helostoma temminckii*)

Taksonomi

Secara taksonomi, ikan tambakan termasuk Phylum Chordata, Kelas Teleostei, Ordo Labyrinthici, Family Anabantidae, Genus *Helostoma*, Spesies *Helostoma temminckii*.

Morfologi

Ikan tambakan memiliki bentuk tubuh lebar dan tebal. Ikan ini memiliki sirip punggung, dada, perut, anal dan ekor. Sirip

punggung bagian depan memiliki beberapa duri keras. Sirip dada semuanya berupa jari-jari lunak. Sirip perut ada jari-jari keras, begitu juga sirip anal pada bagian depan berupa jari-jari keras. Ikan ini memiliki sisik.



Morfologi ikan tambakan

*Habitat dan Penyebaran*¹

Ikan tambakan hidup di rawa dan sungai yang terhubung dengan rawa. Perairan tempat hidup ikan tambakan perairan tenang tidak berarus. Penyebaran ikan tambakan meliputi pulau Kalimantan, Sumatera, dan Jawa.

Pakan

Ikan tambakan termasuk tipe ikan pemakan plankton, baik fitoplankton maupun zooplankton.

Reproduksi

Ikan tambakan berkembangbiak dengan cara bertelur. Musim pemijahan ikan tambakan pada awal musim penghujan. Telur ikan ini mengapung. Telur ikan tambakan tidak menempel. Ikan tambakan dapat berkembangbiak dalam kolam yang dikombinasi dengan memelihara ikan lele. Selain itu, pembenihan ikan tambakan secara terkontrol dengan induksi hormon juga sudah bisa dilakukan.

Penangkapan

Penangkapan ikan tambakan menggunakan jala, jaring dan *empang*, *pengilar*, *sengirai* (perangkap).

1 *Menu Masakan*

Ikan ini dapat diolah berbagai menu masakan seperti bakar, goreng, *pindang* dan *brengkes*.

Nilai Ekonomi

1 Ikan tambakan merupakan salah satu jenis ikan bernilai ekonomi tinggi. **1** Harga ikan tambakan berkisar Rp. 50.000-70.000 per kg. Menu *pindang* telur ikan tambakan harganya cukup tinggi mencapai Rp. 50.000 per porsi.

Penelitian

Penelitian dasar mengenai ikan ini sudah banyak dilakukan, begitu juga penelitian aspek pembenihan ikan ini juga sudah banyak dilakukan, namun masih perlu penelitian lanjut untuk peningkatan produktifitas pembenihan dan pembesaran ikan ini. Penelitian mengenai polikultur ikan tambakan dengan ikan lain sangat penting.

Prospek Budidaya

Ikan ini sudah ada yang dibudidayakan, namun belum secara intensif. Pembudidayaan ikan tambakan masih dilakukan secara sederhana. Ikan tembakang dapat dijadikan salah satu spesies kultivan dalam budidaya multitrofik, karena ikan ini bersifat *plankton feeder*. Ikan tembakang yang dibudidayakan secara bersamaan dengan budidaya ikan lele, sudah terbukti berhasil. Dalam satu kolam, terdiri beberapa waring yang dipasang dengan tiang tancap, dalam waring dipelihara ikan lele, yang diberi pakan pellet secara intensif. Pada bagian luar

waring ditebar benih ikan tambakan. Dalam kolam plankton tumbuh sangat subur, karena bahan organik dari sisa pakan dan feses ikan. Plankton yang tumbuh dengan subur tersebut dimanfaatkan oleh ikan tambakan.

Toman (*Channa micropeltes*)

Taksonomi

Secara taksonomi, ikan toman termasuk Phylum Chordata, Kelas Actinopterygii, Ordo Perciformes, Family Channidae, Genus *Channa*, Spesies *Channa micropeltes*

Morfologi

Bentuk tubuh ikan toman, bulat panjang dan besar. Ikan toman dan ikan jalai, keduanya dari genus *Channa* memiliki ukuran tubuh yang besar. Ukuran bobot ikan toman dapat mencapai 10 kg per ekor. Ikan toman memiliki sirip punggung, sepasang sirip dada, sepasang sirip perut, sirip anus dan sirip ekor. Sirip ekor berbentuk bulat. Seluruh sirip tersusun dari jari-jari lemah. Warna tubuh ikan toman kecil (benih) orange dan merah, seiring dengan perkembangan stadium, ikan toman dewasa berubah warna menjadi hitam. Pada bagian bawah tubuh ikan toman berwarna putih. Seluruh tubuh ikan toman ditutupi sisik, termasuk pada bagian kepala.



Morfologi ikan toman

Habitat dan Penyebaran

Ikan toman ditemukan di perairan sungai dan rawa-rawa baik rawa banjir maupun rawa gambut yang airnya tenang/tidak berarus. Ikan toman mendiami perairan yang lebih dalam dibandingkan ikan kelompok ikan *Channa* lainnya. Penyebaran ikan toman meliputi pulau Kalimantan, Jawa, dan Sumatera.

Pakan

Ikan ini termasuk jenis ikan karnivora.

Reproduksi

Sistem reproduksi ikan toman dengan cara bertelur. Di alam liar, ikan toman memijah satu kali dalam setahun pada saat puncak musim penghujan. Jumlah telur ikan toman, lebih sedikit dibandingkan dengan ikan gabus. Ikan toman pada saat memijah, sifatnya lebih agresif.

Penangkapan

Penangkapan ikan toman menggunakan pancing, *tajur*, *menteban*. Penangkapan ikan toman menggunakan pancing dan *tajur* diberi umpan ikan atau kodok.

Menu Masakan

Ikan toman dapat diolah menjadi berbagai menu masakan. Daging ikan toman sangat tebal, tidak mengandung duri halus dalam daging, berwarna putih. Ikan toman dapat dimasak dengan cara digoreng, bakar, *pindang*, kuah kuning dan sebagainya. Rasa daging ikan toman sangat gurih sehingga disukai masyarakat. Selain dikonsumsi diolah menjadi berbagai lauk pauk, ikan ini juga dapat diawetkan dengan cara diasap, dan diasinkan, serta dapat diolah menjadi berbagai produk olahan.

Nilai Ekonomi

Ikan toman bernilai ekonomi tinggi. Harga ikan toman segar mencapai Rp. 80.000-120.000 per kg. Konsumen ikan toman sangat banyak, terutama di Sumatera dan Kalimantan. Ikan toman asin yang berasal dari Sumatera dan Kalimantan sudah banyak dijual di Pulau Jawa, terutama di Jakarta, Banten dan Jawa Barat. Harga ikan toman asin mencapai Rp. 10.000 per ons.

Penelitian

Penelitian ilmiah mengenai aspek reproduksi dan pembenihan ikan toman di Indonesia belum ada. Penelitian mengenai berbagai aspek biologi ikan toman juga sangat terbatas. Penelitian mengenai berbagai aspek ikan toman sangat penting dilakukan untuk pelestarian dan pengembangan ikan toman menjadi komoditi budidaya.

Prospek Budidaya

Ikan toman mudah beradaptasi dalam lingkungan budidaya. Usaha pembesaran ikan ini sudah banyak dilakukan di Indonesia. Wadah yang digunakan untuk pembesaran ikan

toman adalah keramba papan atau karamba bilah bamboo yang dipasang di sungai atau di rawa. Benih ikan toman yang digunakan untuk usaha pembesaran masih mengandalkan hasil tangkapan dari alam. Pakan yang diberikan untuk pembesaran ikan toman dalam karamba umumnya adalah ikan-ikan rucah dan usus ayam. Usaha pembenihan ikan toman belum ada, padahal kebutuhan benih ikan toman cukup banyak.

Udang galah (*Macrobrachium rosenbergii*)

Taksonomi

Secara taksonomi, udang galah termasuk Phylum Arthropoda, Kelas Krustase, Ordo Decapoda, Family Paleamonidae, Genus *Macrobrachium*, Spesies *Macrobrachium rosenbergii*.

Morfologi

Udang galah jantan dicirikan dengan galahnya (japit) yang besar dan kuat, berwarna biru tua. Udang galah dikenal juga dengan sebutan udang satang. Udang ini memiliki jepit yang besar. Udang ini merupakan jenis udang air tawar yang terbesar ditemukan di perairan air tawar. Ukuran udang galah dapat mencapai 200 gram per ekor.



Morfologi udang galah

Habitat dan Penyebaran

Habitat udang galah adalah di air tawar dan air payau (asin). Pada fase remaja dan dewasa hidup di air tawar, memasuki fase pemijahan bermigrasi ke air payau. Larva dan juvenile udang galah hidup di air payau. Penyebaran udang galah meliputi pulau Kalimantan, Sumatera, dan Jawa.

Pakan

Udang ini pemakan tumbuhan dan hewan (omnivora).

Reproduksi

Udang galah bereproduksi dengan cara bertelur. Udang ini bertelur di air asin (payau). Udang jantan dicirikan dengan capit/satang/galahnya yang besar dan kuat.

Penangkapan

Penangkapan udang galah menggunakan alat perangkap udang berupa *sengirai* (bengkirai), bubu, *tuguk*, *empang* dan sebagainya. Penangkapan udang galah menggunakan *sengirai* dan bubu menggunakan umpan untuk menarik udang supaya masuk alat tangkap. Umpan yang digunakan berupa potongan kelapa yang sudah dibakar dijepit dengan bilah bambu di dalam *sengirai* atau bubu.

Menu Masakan

Udang galah dapat dimasak menjadi berbagai menu masakan, baik masakan tradisional Indonesia maupun menu masakan internasional. Selain diolah menjadi menu masakan lauk pauk, udang galah juga dapat diolah menjadi produk olahan seperti nugget, kerupuk, dan sebagainya.

Nilai Ekonomi

Udang galah bernilai ekonomi tinggi. Selain dikonsumsi dalam negeri, udang ini juga diekspor. Harga udang galah yang dijual dalam negeri berkisar Rp. 150.000-250.000 per kg.

Penelitian

Penelitian mengenai udang ini sudah banyak dilakukan. Pengembangan budidaya juga sudah dilakukan. Di Indonesia, ada lembaga pemerintah bertugas khusus pengembangan budidaya udang ini, yakni Balai Budidaya Udang Galah (BBUG).

Prospek Budidaya

Udang ini sangat prospektif dikembangkan menjadi komoditi budidaya. Teknologi pembenihan dan pembesaran udang ini sudah ada.

Ikan Hias

Aro (*Osteochilus melanopleurus*)

Taksonomi

Secara taksonomi, ikan aro termasuk Phylum Chordata, Kelas Actinopterygii, Ordo Perciformes, Family Cyprinidae, Genus *Osteochilus*, Spesies *Osteochilus melanopleurus*.

Morfologi

Ikan ini berbentuk lebar. Warna tubuh hitam kekuning-kuningan. Memiliki sirip punggung, sepasang sirip dada, sepasang sirip perut, sirip anal dan sirip ekor. Tubuh tertutupi sisik, kecuali bagian kepala. Seluruh sirip berjari-jari lunak, tidak ada yang berjari-jari keras. Di bagian kepala terdapat tutup insang, mata, lubang hidung, sungut pendek. Bentuk ekor cagak. Tipe mulut terminal. Ukuran ikan aro dapat mencapai 1000 gram per ekor.



Morfologi ikan aro

1 *Habitat dan Penyebaran*

Habitat utama ikan ini adalah di sungai-sungai besar. Ikan ini tersebar di Kalimantan dan Sumatera. Di Sumatera, ikan ini ditemukan di Riau, Jambi dan Sumatera Selatan.

Pakan

Ikan bersifat herbivora yang cenderung omnivora. Jenis tumbuhan dan hewan dimakan ikan ini.

Reproduksi

Ikan ini berkembangbiak dengan cara bertelur.

Penangkapan

Penangkapan ikan ini menggunakan alat jaring, bubu, jala dan empang.

1 *Menu Masakan*

Menu masakan ikan ini yang paling populer adalah panggang dan goreng.

Nilai Ekonomi

Ikan bernilai ekonomi sebagai ikan konsumsi dan juga ikan hias. Ikan ini termasuk ikan konsumsi. Namun dari morfologinya, ikan ini berpotensi dijadikan sebagai ikan hias.

Penelitian

Penelitian aspek biologi ikan ini masih sangat jarang.

Prospek Budidaya

Ikan ini berpotensi dikembangkan menjadi komoditi budidaya.

Balashark (*Balantiocheilos melanopterus*)

Taksonomi

2 Cara taksonomi, ikan punting anyut termasuk Phylum Chordata, Kelas Actinopterygii, Ordo Cypriniformes, Family Cyprinidae, Genus *Balantiocheilos*, Spesies *Balantiocheilos melanopterus*.

Morfologi

1 Bentuk badan lebar dan panjang. Memiliki sirip punggung, sirip dada, sirip perut, sirip anal dan sirip ekor. Semua sirip berwarna kuning dan hitam pada tepinya. Ikan ini memiliki sirip. Warna tubuh perak.



Morfologi ikan balashark

Habitat dan Penyebaran

1 Habitat ikan ini sungai. Penyebarannya di Sumatera dan Kalimantan. Di Sumatera meliputi Sumatera Selatan, Jambi dan Riau.

Pakan

Ikan ini termasuk jenis ikan pemakan tumbuhan dan hewan (omnivora)

Reproduksi

Ikan ini berkembangbiak dengan cara bertelur.

Penangkapan

Alat tangkap ikan ini umumnya menggunakan pancing, jaring, empang dan tangkul.

Ikan Hias

Ikan ini memiliki daya tarik sebagai ikan hias, terutama bentuk tubuh dan warnanya.

Nilai Ekonomi

Saat ini, ikan ini dimanfaatkan sebagai ikan konsumsi dengan harga berkisar Rp.5.000-10.000 per kg.

Penelitian

Penelitian dasar mengenai aspek biologi dan ekologi ikan ini masih sangat jarang, sehingga masih sangat diperlukan. Penelitian lebih lanjut, upaya penjinakan dan pembudidayaan ikan juga sangat penting dilakukan.

Prospek Budidaya

Ikan ini prospektif dikembangkan menjadi komoditi budidaya sebagai ikan hias.

Bentulu (*Barbichthys laevis*)

Taksonomi

Secara taksonomi, ikan bentulu termasuk Phylum Chordata, Kelas Teleostei, Ordo Cypriniformes, Family Cyprinidae, Genus *Barbichthys*, Spesies *Barbichthys laevis*.

Morfologi

Bentuk tubuh ikan panjang dan berbentuk kubus. Tubuh berwarna puring perak. Seluruh tubuh kecuali bagian kepala ditutupi sisik. Ikan ini memiliki sirip punggung, sirip perut, sirip dada, sirip anal, dan sirip ekor. Ekor berbentuk cagak. Bagian ujung semua sirip berwarna hitam dan sedikit merah. Ukuran ikan ini kecil-sedang. Ikan ini memiliki kemampuan melompat yang cukup tinggi.



Morfologi ikan bentulu

Habitat dan Penyebaran

Ikan ini merupakan salah satu jenis ikan air tawar. Habitat utama yakni di sungai dan rawa-rawa yang terhubung dengan sungai. Ikan ini ditemukan di Sumatera dan Kalimantan. Di Sumatera ikan ini ditemukan di Riau, Jambi, Lampung dan Sumatera Selatan.

Pakan

Ikan ini termasuk jenis ikan pemakan tumbuhan dan hewan (omnivora)

Reproduksi

Ikan ini berkembangbiak dengan cara bertelur

Penangkapan

Penangkapan ikan ini menggunakan alat jarring, bubu dan tangkul (alat tangkap angkat). Ikan ini sangat tinggi lompatannya untuk keluar dari tangkul.

Ikan Hias

Bentuk tubuh dan warna ikan ini sangat menarik, cocok dijadikan ikan hias. Namun akuarium pemeliharaan ikan ini harus memiliki tutup, karena ikan ini jika baru dipelihara dalam akuarium sering melompat keluar akuarium.

Nilai Ekonomi

Saat ini, ikan ini dimanfaatkan sebagai ikan konsumsi dengan harga berkisar Rp. 5.000-10.000 per kg.

Penelitian

Penelitian dasar mengenai ikan ini masih sangat minim.

Prospek Budidaya

Ikan ini prospektif dikembangkan menjadi komoditi ikan hias.

Berengit (*Mystus* sp)

Taksonomi

Secara taksonomi, ikan betutu termasuk Phylum Chordata, Kelas Teleostei, Ordo Ostariophysi, Family Bagridae, Genus *Mystus*, Spesies *Mystus* sp.

Morfologi

Bentuk tubuh memanjang. Ikan ini tidak memiliki sisik. Memiliki sirip punggung, sirip dada, sirip perut, sirip anal dan sirip ekor. Pada bagian belakang sirip punggung terdapat sirip lemak (*adipose fin*). Ikan ini memiliki sepasang sungut yang panjang. Pada sirip dada terdapat satu jari keras yang menjadi patil sebagai alat pertahanan ikan ini.



Morfologi ikan berengit

Habitat dan Penyebaran

Habitat ikan ini adalah di sungai-sungai yang airnya tidak deras. Ikan ini ditemukan di Sumatera, Kalimantan, dan Jawa.

Pakan

Ikan ini termasuk jenis ikan karnivora/pemakan daging.

Reproduksi

Ikan berengit berkembangbiak dengan cara bertelur.

1 Penangkapan

Penangkapan ikan ini menggunakan jaring, pancing dan perangkap.

1 Ikan Hias

Ikan ini memiliki bentuk tubuh dan warna yang menarik dijadikan sebagai ikan hias.

Nilai Ekonomi

Harga ikan ini berkisar Rp. 20.000-50.000 per kg (sebagai ikan konsumsi) dalam keadaan mati.

Penelitian

Penelitian dasar ikan ini sudah ada, terutama spesies spesies yang ada di pulau Jawa yang dikenal dengan nama ikan senggiringan. Mungkin spesies yang ada di Jawa berbeda dengan yang di Sumatera dan Kalimantan, sehingga perlu diteliti.

Prospek Budidaya

Ikan ini prospektif dikembangkan menjadi komoditi budidaya.

Botia (*Chromobotia macracanthus*)

Taksonomi

Secara taksonomi, ikan botia termasuk Phylum Chordata, Kelas Osteichthyes, Ordo Teleostei, Family Cobitidae, Genus Chromobotia, Spesies *Chromobotia macracanthus*.

Morfologi

Memiliki sirip punggung, sirip dada, sirip perut, sirip anal dan sirip ekor. Warna tubuh kuning dan hitam. Ikan ini tidak memiliki sisik. Bentuk mulut lancip. Warna tubuh kuning dan hitam. Pada bagian mulut terdapat sungut pendek.



Morfologi ikan botia

Habitat dan Penyebaran

Ikan botia adalah salah satu jenis ikan hias air tawar endemik Indonesia. Penyebaran ikan ini di Sumatera dan Kalimantan.

Pakan

Ikan ini termasuk jenis ikan pemakan tumbuhan dan hewan (omnivora)

Reproduksi

Ikan ini berkembangbiak dengan cara bertelur.

1 Penangkapan

Penangkapan ikan botia di alam, menggunakan alat khusus yang disebut "*berumbung*". Ikan ini hanya dapat ditangkap pada musim-musim tertentu.

Ikan Hias

Ikan ini memiliki daya tarik sebagai ikan hias, terutama bentuk tubuh dan warnanya.

Nilai Ekonomi

Ikan botia memiliki nilai ekonomi yang tinggi sebagai ikan hias ekspor. Perdagangan ikan hias ini sudah lama berlangsung. Peredaran ikan hias asli Indonesia ini sampai ke benua Amerika, Eropa, Australia dan Asia Timur.

Penelitian

Penelitian dasar mengenai aspek biologi dan ekologi ikan ini masih sangat jarang, sehingga masih sangat diperlukan. Penelitian lebih lanjut, upaya penjinakan dan pembudidayaan ikan ini juga sangat penting dilakukan.

Prospek Budidaya

Ikan ini prospektif dikembangkan menjadi komoditi budidaya sebagai ikan hias.

Buntal (*Tetraodon palembangensis*)

Taksonomi

Secara taksonomi, ikan buntal termasuk **Phylum Chordata**, Kelas **Actinopterygii**, Ordo **Tetraodontiformes**, Family **Tetraodontidae**, Genus **Tetraodon**, Spesies ***Tetraodon palembangensis***.

Morfologi

Bentuk tubuh bulat. Memiliki sirip dada dan sirip ekor. Tubuh diselubungi kulit berduri-duri halus. Warna tubuh loreng kuning, putih dan hitam.



Morfologi ikan buntal

Habitat dan Penyebaran

Habitat ikan ini di sungai-sungai dan juga rawa banjir. Ikan buntal jenis ini endemic di Sumatera Selatan. Penyebaran ikan ini di Sumatera Selatan, meliputi Kabupaten Musi Banyuasin, Banyuasin, Penukal Abab Lematang Ilir, Muara Enim, Ogan Ilir, Ogan Komering Ilir dan Kota Palembang.

Pakan

Ikan ini termasuk jenis ikan pemakan daging/karnivora.

Reproduksi

Ikan ini berkembangbiak dengan cara bertelur.

Penangkapan

Penangkapan ikan ini menggunakan alat bubu, sengirai dan empang.

Ikan Hias

Ikan ini memiliki daya tarik ¹ sebagai ikan hias, terutama bentuk tubuh dan warnanya.

Nilai Ekonomi

Ikan ini merupakan ikan favorit, bagi masyarakat Sumatera Selatan, harga ikan buntal mencapai Rp. 25.000,- per ekor.

Penelitian

Penelitian dasar mengenai aspek biologi dan ekologi ikan ini masih sangat jarang, sehingga masih sangat diperlukan. Penelitian lebih lanjut, upaya penjinakan dan pembudidayaan ikan ini juga sangat penting dilakukan.

Prospek Budidaya

Ikan ini prospektif dikembangkan menjadi komoditi budidaya sebagai ikan hias.

Gacua (*Channa gachua*)

Taksonomi

Secara taksonomi, ikan gacua termasuk Phylum Chordata, Kelas Actinopterygii, Ordo Perciformes, Family Channidae, Genus *Channa*, Spesies *Channa gachua*.

Morfologi

Bentuk tubuh ikan gacua hampir sama dengan ikan gabus (*Channa striata*). Ukuran tubuh ikan ini lebih kecil dibandingkan semua jenis ikan Genus *Channa*. Bentuk sirip ikan gacua mirip sirip ikan jalai (*Channa maruloides*), tetapi tepi sirip ikan serko berwarna merah dan orange. Warna tubuh hijau kehitaman, warna hijau menyala dalam kondisi air gelap. Warna mata merah.



Morfologi ikan gacua

Habitat dan Penyebaran

Habitat ikan ini di rawa yang terhubung dengan sungai. Ikan ini lebih banyak ditemukan di rawa-rawa dataran tinggi dibandingkan rawa-rawa dataran rendah. Ikan ini hidup di perairan yang tenang, dangkal dan banyak tumbuhan air

tempat berlindung. Penyebaran ikan ini di Sumatera, Jawa dan Kalimantan.

Pakan **1**

Ikan ini sama seperti kerabatnya yang lain, termasuk jenis ikan karnivora (pemakan hewan). Jenis serangga, cacing, dan ikan-ikan kecil menjadi kesukaan ikan ini.

Reproduksi

Ikan serko bereproduksi dengan cara bertelur. Musim pemijahan ikan ini pada awal musim penghujan. Jumlah telur ikan lebih sedikit.

1 *Penangkapan*

Alat tangkap ikan yang digunakan masyarakat untuk mendapatkan ikan ini adalah bubu yang terbuat dari bilah bambo. Jenis ikan yang tertangkap tidak hanya ikan serko, namun beberapa jenis ikan seperti ikan keli, ikan selincah dan jenis-jenis ikan rawa lainnya.

Ikan Hias

Di pulau Jawa, ikan ini sudah banyak diperjualbelikan sebagai ikan hias.

Nilai Ekonomi

Ikan hias ini di Pasar Ikan Hias Ciseeng Bogor, berkisar Rp. 30.000-50.000 per ekor.

Penelitian

Penelitian ilmiah mengenai ikan ini belum banyak. Publikasi ilmiah mengenai berbagai aspek ikan ini sangat diperlukan. Penelitian upaya domestikasi ikan ini sangat diperlukan.

Prospek Budidaya

Ikan ini memiliki prospek yang bagus untuk dikembangkan menjadi salah satu komoditi ikan hias Indonesia.

Juo (*Luciosoma trinema*)

Taksonomi

Secara taksonomi, ikan juo termasuk Phylum Chordata, Kelas Actinopterygii, Ordo Cypriniformes, Family Cyprinidae, Genus *Luciosoma*, Spesies *Luciosoma trinema*.

Morfologi

Bentuk tubuh panjang. Memiliki sirip dada, sirip perut, sirip punggung, sirip anal dan sirip ekor. Bentuk ekor cagak lancip tajam. Memiliki sisik.



Morfologi ikan juo

Habitat dan Penyebaran

Habitat hidup ikan juo, di sungai-sungai utama dan anak-anak-anak sungai yang terhubung dengan rawa banjiran. Ikan ini menyebar di Sumatera dan Kalimantan. Di Sumatera meliputi Sumatera Selatan, Jambi, dan Riau.

Pakan

Ikan ini termasuk jenis ikan pemakan tumbuhan dan hewan (omnivora)

Reproduksi

Ikan ini berkembangbiak dengan cara bertelur.

Penangkapan

Alat tangkap yang digunakan untuk menangkap ikan ini, tangkul dan jaring hanyut. Ikan ini sering tertangkap bersama ikan seluang batang (*Rasbora sp*), makanya ada juga masyarakat menyebut ikan ini sebagai ikan seluang juo karena bentuk tubuhnya ada kemiripan bentuk tubuhnya dengan ikan seluang tapi ukuran ikan juo lebih besar.

Ikan Hias

Bentuk tubuh, bentuk sirip ekor dan warna ikan ini menarik, terutama matanya berwarna merah, kuning dan hitam sehingga berpotensi dijadikan sebagai ikan hias.

Nilai Ekonomi

Saat ini, ikan ini dimanfaatkan sebagai ikan konsumsi dengan harga berkisar Rp. 5.000-10.000 per kg.

Penelitian

Penelitian dasar mengenai aspek biologi dan ekologi ikan ini masih sangat jarang, sehingga masih sangat diperlukan. Penelitian lebih lanjut, upaya penjinakan dan pembudidayaan ikan ini juga sangat penting dilakukan.

Prospek Budidaya

Ikan ini prospektif dikembangkan menjadi komoditi budidaya sebagai ikan hias.

Kepala timah (*Aplocheilus* sp)

Taksonomi

Secara taksonomi, ikan kepala timah termasuk Phylum Chordata, Kelas Actinopterygii, Ordo Cyprinodontoformes, Family Aplocheilidae, Genus *Aplocheilus*, Spesies *Aplocheilus* sp.

Morfologi

Bentuk tubuh ikan kepala timah memanjang. Berukuran kecil. Bentuk kepala loncong dan mulut lancip. Ikan kepala timah memiliki sirip punggung, sepasang sirip dada dan perit, sirip anal dan sirip ekor. Pada bagian atas kepala ikan ini terdapat bintik putih bercahaya seperti timah yang sedang cair, oleh karena itulah dinamakan ikan kepala timah. Ikan ini memiliki sisik.



Morfologi ikan kepala timah

Habitat dan Penyebaran

Habitat ikan kepala timah adalah ¹ di rawa-rawa, sawah sawah, kanal-kanal. Ikan kepala timah tersebar di Sumatera, Jawa dan Kalimantan.

Pakan

Ikan ini termasuk jenis ikan pemakan tumbuhan dan hewan (omnivora)

Reproduksi

Ikan ini berkembangbiak dengan cara bertelur.

Penangkapan

Penangkapan ikan ini menggunakan alat serok dan sanggih.

Ikan Hias

Ikan ini memiliki daya tarik ¹ sebagai ikan hias, terutama bentuk tubuh dan warnanya.

Nilai Ekonomi

Ikan ini memiliki nilai jual sebagai ikan hias. Perdagangan ikan hias ini sudah ada.

Penelitian

Penelitian aspek biologi dan ekologi ikan ini sangat diperlukan, mengingat populasi ikan ini tidak banyak, dikhawatirkan informasi ilmiah ikan ini belum lengkap, terjadi kelangkaan spesies ikan ini. Penelitian domestikasi dan pembudidayaan ikan ini juga sangat penting dilakukan.

Prospek Budidaya

Ikan kepala timah merupakan jenis ikan hias yang potensial dikembangkan pembudidayanya. Perdagangan ikan kepala timah sebagai ikan hias sudah banyak dilakukan, namun berasal dari hasil tangkapan dari alam liar. Populasi ikan ini di alam sudah menurun, oleh karena itu perlu dibudidayakan.

Kepras (*Cyclocheilichthys apogon*)

Taksonomi

Secara taksonomi, ikan kepras termasuk Phylum Chordata, Kelas Actinopterygii, Ordo Cypriniformes, Family Cyprinidae, Genus *Cyclocheilichthys*, Spesies *Cyclocheilichthys apogon*.

Morfologi

Memiliki sirip punggung, sirip dada, sirip perut, sirip anal dan sirip ekor. Ikan ini memiliki sisik. Bentuk ekor cagak. Warna tubuh putih perak, kemerah-merahkan. Pada bagian ujung sirip-sirip berwarna merah dan hitam.



Morfologi ikan kepras

Habitat dan Penyebaran

Ikan ini hidup di sungai-sungai dan rawa banjiran yang terhubung sungai. Penyebaran ikan ini meliputi pulau Sumatera dan Kalimantan. Di Sumatera, ikan ini ditemukan di Sumatera Selatan, Jambi, Riau dan Lampung. Di Sumatera Selatan, ikan ini ditemukan di DAS Musi Bagian Tengah seperti di rawa banjiran dan Sungai Penukal serta Sungai Abab di Kabupaten Penukal Abab Lematang Ilir, rawa banjiran dan Danau Cala di Kabupaten Musi Banyuasin, rawa banjiran dan anak anak sungai Musi di Kecamatan Lais Musi Banyuasin dan Kecamatan Rantau Bayur di Kabupaten Banyuasin, Lebak lebung di Kecamatan Sungai Rotan Kabupaten Muara Enim.

Pakan

Ikan ini termasuk jenis ikan pemakan tumbuhan dan hewan (omnivora)

Reproduksi

Ikan ini berkembangbiak dengan cara bertelur.

Penangkapan

Penangkapan ikan ini menggunakan alat jaring, sengirai dan empang.

Ikan Hias

Ikan ini potensial dijadikan sebagai ikan hias. Warna sirip merah, sisik silver dan bentuk tubuh yang menarik dijadikan ikan peliharaan dalam akuarium.

Nilai Ekonomi

Saat ini, ikan ini dimanfaatkan sebagai ikan konsumsi dengan harga berkisar Rp. 15.000-20.000 per kg.

Penelitian

Penelitian dasar mengenai aspek biologi dan ekologi ikan ini masih sangat jarang, sehingga masih sangat diperlukan. Penelitian lebih lanjut, upaya penjinakan dan pembudidayaan ikan ini juga sangat penting dilakukan.

Prospek Budidaya

Ikan ini prospektif dikembangkan menjadi komoditi budidaya sebagai ikan hias.

Lais (*Kryptopterus lais*)

Taksonomi

Secara taksonomi, ikan lais termasuk Phylum Chordata, Kelas Pisces, Ordo Ostariophysi, Subordo Siluroidea, Family Siluroidae, Genus *Kryptopterus*, Spesies *Kryptopterus lais*.

Morfologi

Memiliki, sirip dada, sirip perut, sirip anal dan sirip ekor, tidak memiliki sirip punggung. Sirip anal merupakan sirip terpanjang, dari belakang anus sampai pangkal ekor. Ikan ini ukurannya tidak besar seperti ikan lais timah. Ikan lais tidak memiliki sisik. Memiliki sungut dekat mulut.



Morfologi ikan lais

Habitat dan Penyebaran

Habitat ikan ini di sungai-sungai. Ikan ini endemik Indonesia. Penyebarannya meliputi pulau Sumatera dan Kalimantan. Nama ilmiahnya *Kryptopterus lais* diambil dari bahasa melayu *silais* atau *lais*. Ikan kelompok/ Genus *Kryptopterus* di Sumatera dan Kalimantan dinamakan ikan lais.

Pakan

Ikan ini termasuk jenis ikan pemakan tumbuhan dan hewan (omnivora)

Reproduksi

Ikan ini berkembangbiak dengan cara bertelur.

Penangkapan

Penangkapan ikan ini menggunakan alat jaring, pancing, dan empang.

Ikan Hias

Ikan ini memiliki daya tarik sebagai ikan hias, terutama bentuk tubuh dan warnanya.

Nilai Ekonomi

Saat ini, ikan ini dimanfaatkan sebagai ikan konsumsi. Ikan ini juga bernilai ekonomis tinggi. Harga ikan lais ini jika dsudah menjadi ikan salai dapat mencapai Rp.150.000 per kg.

Penelitian

Penelitian dasar mengenai aspek biologi dan ekologi ikan ini masih sangat jarang, sehingga masih sangat diperlukan. Penelitian lebih lanjut, upaya penjinakan dan pembudidayaan ikan ini juga sangat penting dilakukan.

Prospek Budidaya

Ikan ini prospektif dikembangkan menjadi komoditi budidaya sebagai ikan hias.

Lais (*Kryptopterus palembangensis*)

Taksonomi

Secara taksonomi, ikan lais termasuk Phylum Chordata, Kelas Pisces, Ordo Ostariophysi, Subordo Siluroidea, Family Siluroidae, Genus *Kryptopterus*, Spesies *Kryptopterus palembangensis*.

Morfologi

Ikan ini tidak bersisik. Ikan ini tidak memiliki sirip punggung dan sirip perut. Sirip anus panjang dari belakang anus sampai sirip ekor. Ikan ini memiliki sungut sepasang. Ekor berbentuk cagak. Sirip dada memiliki satu duri agak keras tapi tidak bermodifikasi menjadi patil. Ikan ini tidak memiliki sisik. Warna tubuh putih keperak-peraan. Memiliki gurat sisi sepanjang badan. Ukuran ikan ini sedang tidak sebesar ikan lais timah.



Morfologi ikan lais

Habitat dan Penyebaran

Habitat utama ikan ini adalah sungai-sungai dan rawa banjir. Dari nama ilmiah ikan ini, menunjukkan bahwa ikan lais yang satu ini jenis ikan lais endemik Palembang. Kata *Palembangensis* diambil dari daerah habitat ikan ini berada yakni di perairan umum dalam wilayah Sumatera Selatan. Ikan ini banyak ditemukan di Sungai Musi dan rawa banjirannya.

Pakan

Ikan ini termasuk jenis ikan pemakan tumbuhan dan hewan (omnivora)

Reproduksi

Ikan ini berkembangbiak dengan cara bertelur.

Penangkapan

Alat tangkap ikan ini umumnya menggunakan pancing, jaring, empang dan tangkul. Mancing ikan lais umumnya pada sore dan malam hari, hal ini mengindikasikan bahwa ikan lais aktif pada suasana gelap (nocturnal). Mancing lais umumnya menggunakan umpan berupa cacing, kucur dan telur semut kerangga.

Ikan Hias

Ikan ini memiliki daya tarik sebagai ikan hias, terutama bentuk tubuh dan warnanya.

Nilai Ekonomi

Saat ini, ikan ini dimanfaatkan sebagai ikan konsumsi dengan harga berkisar Rp. 40.000-60.000 per kg.

Penelitian

Penelitian dasar mengenai aspek biologi dan ekologi ikan ini masih sangat jarang, sehingga masih sangat diperlukan. Penelitian lebih lanjut, upaya penjinakan dan pembudidayaan ikan ini juga sangat penting dilakukan.

Prospek Budidaya

Ikan ini prospektif dikembangkan menjadi komoditi budidaya sebagai ikan hias.

Lais (*Kryptopterus* sp)

Taksonomi

Secara taksonomi, ikan lais termasuk Phylum Chordata, Kelas Pisces, Ordo Ostariophysi, Subordo Siluroidea, Family Siluroidae, Genus *Kryptopterus*, Spesies *Kryptopterus* sp.

Morfologi

Ikan lais memiliki sepasang sirip dada, sepasang sirip perut, sirip anal dan sirip ekor, tidak memiliki sirip punggung. Bentuk ekor cagak simetris. Ikan lais tidak memiliki sisik. Warna tubuh

putih perak. Bentuk kepala lancip. Pada bagian kepala terdapat mulut, mata dan sungut.



Morfologi ikan lais

Habitat dan Penyebaran

Habitat ikan ini di sungai-sungai. Penyebarannya meliputi pulau Sumatera dan Kalimantan. Di Sumatera ikan ini ditemukan di Riau, Jambi, Sumatera Selatan, Bangka Belitung dan Lampung. Di Sumatera Selatan, ikan ini banyak ditemukan di sungai-sungai besar seperti Sungai Musi, Lematang, Ogan, Komering, dan lain-lain.

Pakan

Ikan ini termasuk jenis ikan pemakan hewan (karnivora)

Reproduksi

Ikan ini berkembangbiak dengan cara bertelur.

Penangkapan

Alat tangkap ikan ini umumnya menggunakan pancing, jaring, empang dan tangkul. Mancing ikan lais umumnya pada sore dan malam hari, hal ini mengindikasikan bahwa ikan lais aktif pada suasana gelap (nocturnal). Mancing lais umumnya menggunakan umpan berupa cacing, kucur dan telur semut kerangga.

Ikan Hias

Ikan ini memiliki daya tarik sebagai ikan hias, terutama bentuk tubuh dan warnanya.

1 *Nilai Ekonomi*

Ikan lais merupakan salah satu jenis ikan air tawar yang bernilai tinggi. Harga ikan lais segar ukuran mencapai Rp. 40.000 per kg.

Penelitian

Penelitian dasar mengenai aspek biologi dan ekologi ikan ini masih sangat jarang, sehingga masih sangat diperlukan. Penelitian lebih lanjut, upaya penjinakan dan pembudidayaan ikan ini juga sangat penting dilakukan.

Prospek Budidaya

Ikan ini prospektif dikembangkan menjadi komoditi budidaya sebagai ikan hias.

Lambak (*Labiobarbus ocellatus*)

Taksonomi

Secara taksonomi, ikan lambak termasuk Phylum **2** Chordata, Kelas Actinopterygii, Ordo Cypriniformes, Family Cyprinidae, Genus *Labiobarbus*, Spesies *Labiobarbus ocellatus*.

Morfologi

Bentuk badan memanjang. Memiliki sirip punggung, sirip dada, sirip perut, sirip anal dan sirip ekor. Sirip punggung terdiri dari bagian depan dan bagian belakang. Sirip punggung bagian belakang sampai ke pangkal ekor. Jari-jari semua sirip tidak memiliki jari-jari keras. Ikan ini memiliki sisik. Warna tubuh putih perak menyala.



Morfologi ikan lambak

Habitat dan Penyebaran

Habitat ikan ini di sungai-sungai dan juga rawa banjiran. Penyebaran ikan ini di Indonesia meliputi pulau Sumatera dan Kalimantan.

Pakan

Ikan ini termasuk jenis ikan pemakan tumbuhan (herbivora)

Reproduksi

Ikan ini berkembangbiak dengan cara bertelur.

Penangkapan

Penangkapan ikan lambak menggunakan beberapa alat tangkap tradisional seperti jaring, bubu, tangkul, empang dan sebagainya.

Ikan Hias

Ikan ini memiliki daya tarik sebagai ikan hias, terutama bentuk tubuh dan warnanya.

Nilai Ekonomi

Harga ikan lambak segar untuk dikonsumsi berkisar Rp. 25.000-40.000 per kg. Untuk ikan lambak hias, harganya Rp. 5.000 per ekor.

Penelitian

Penelitian dasar mengenai aspek biologi dan ekologi ikan ini masih sangat jarang, sehingga masih sangat diperlukan. Penelitian lebih lanjut, upaya penjinakan dan pembudidayaan ikan juga sangat penting dilakukan.

Prospek Budidaya

Ikan ini prospektif dikembangkan menjadi komoditi budidaya sebagai ikan hias.

Lume (*Thynnichthys polylepis*)

Taksonomi

Secara taksonomi, ikan lume termasuk **5** Phylum Chordata, Kelas Actinopterygii, Ordo Perciformes, Family Cyprinidae, Genus *Thynnichthys*, Spesies *Thynnichthys polylepis*.

Morfologi

1. Bentuk badan panjang dan pipih. Ukuran ikan kecil. Ikan ini memiliki sirip punggung, sepasang sirip dada, sepasang sirip perut, sirip anal dan sirip ekor. Bentuk ekor cagak simetris. Tubuh ikan ini ditutupi sisik halus. Warna tubuh putih perak.



Morfologi ikan lume

Habitat dan Penyebaran

1. Habitat utama ikan lume adalah sungai dan rawa banjiran yang terhubung dengan sungai utama. Penyebarannya ikan ini di Sumatera dan Kalimantan.

Pakan

Ikan ini termasuk jenis ikan pemakan tumbuhan (herbivora)

Reproduksi

Ikan ini berkembangbiak dengan cara bertelur.

Penangkapan

Penangkapan ikan ini menggunakan jaring, bubu, tangkul, empang dan perangkap lainnya.

Ikan Hias

Ikan ini memiliki daya tarik sebagai ikan hias, terutama bentuk tubuh dan warnanya.

Nilai Ekonomi

Saat ini, ikan ini dimanfaatkan sebagai ikan konsumsi dengan harga berkisar Rp. 5.000-10.000 per kg.

Penelitian

Penelitian dasar mengenai aspek biologi dan ekologi ikan ini masih sangat jarang, sehingga masih sangat diperlukan. Penelitian lebih lanjut, upaya penjinakan dan pembudidayaan ikan juga sangat penting dilakukan.

Prospek Budidaya

Ikan ini prospektif dikembangkan menjadi komoditi budidaya sebagai ikan hias.

Mengkiring (*Puntius* sp)

Taksonomi

2. Secara taksonomi, ikan mengkiring termasuk Phylum Chordata, Kelas Actinopterygii, Ordo Perciformes, Family Cyprinidae, Genus *Puntius*, Spesies *Puntius* sp.

Morfologi

3. Bentuk badan kecil. Memiliki sirip punggung, sirip dada, sirip perut, sirip anal dan sirip ekor. Ikan ini berukuran kecil. Lineatateralis ikan ini sangat jelas sepanjang tubuh dari

belakang tutup insang sampai pangkal ekor. Ikan ini memiliki sisik. Semua sirip ikan ini berjari-jari lemah/lunak.



Morfologi ikan mengkiring

Habitat dan Penyebaran

Habitat ikan mengkiring adalah sungai-sungai kecil yang terhubung dengan rawa banjiran. Penyebaran ikan ini di Kalimantan, Jawa dan Sumatera. Di Sumatera, ikan ini ditemukan di Jambi, Riau, Lampung, Bangka Belitung dan Sumatera Selatan. Di Sumatera Selatan, ikan ini banyak ditemukan di rawa banjiran Sungai Penukal DAS Musi Bagian Tengah.

Pakan

Ikan ini termasuk jenis ikan pemakan tumbuhan dan hewan (omnivora)

Reproduksi

Ikan ini berkembangbiak dengan cara bertelur.

Penangkapan

Penangkapan ikan mengkiring menggunakan bubu. Masyarakat Sumatera Selatan, menangkap ikan ini menggunakan "serue". Alat ini terbuat dari anyaman bilah bambu, diberi umpan dedak halus.

1 *Ikan Hias*

Morfologi, pola warna dan fisiologinya yang damai, ikan ini sangat menarik dan cocok dijadikan ikan hias.

Nilai Ekonomi

Harga ikan ini berkisar Rp. 5.000-10.000 per "canting", alat takar jual ikan kecil.

Penelitian

Penelitian dasar mengenai aspek biologi dan ekologi ikan ini masih sangat jarang, sehingga masih sangat diperlukan. Penelitian lebih lanjut, upaya penjinakan dan pembudidayaan ikan juga sangat penting dilakukan.

Prospek Budidaya

Ikan ini prospektif dikembangkan menjadi komoditi budidaya sebagai ikan hias.

Miyong (*Parachela oxygastroides*)

Taksonomi

Secara taksonomi, ikan miyong termasuk Phylum **2** Chordata, Kelas Actinopterygii, Ordo Cypriniformes, Family Cyprinidae, Genus *Parachela*, Spesies *Parachela oxygastroides*.

Morfologi

Bentuk badan pipih dan tipis. **3** Memiliki sirip punggung, sirip dada, sirip perut, sirip anal dan sirip ekor. Ikan miyong ini, termasuk ikan berukuran kecil. Ikan ini memiliki sisik. Gurat sisi/linealateralis ikan ini sangat jelas berwarna kuning

memanjang sepanjang tubuh dari belakang tutup insang sampai pangkal ekor. Jari-jari pada semua sirip berupa jari-jari lemah/lunak.



Morfologi ikan miyong

Habitat dan Penyebaran

Habitat ikan miyong adalah sungai yang terhubung dengan rawa. Ikan ini hidup bergerombol, di permukaan air. Penyebaran ikan ini di Sumatera dan Kalimantan.

Pakan

Ikan ini termasuk jenis ikan pemakan tumbuhan dan hewan (omnivora)

Reproduksi

Ikan ini berkembangbiak dengan cara bertelur.

Penangkapan

Penangkapan ikan miyong menggunakan alat tangkap tradisional berupa *tangkal*. Penangkapan ikan miyong banyak dilakukan pada malam hari, dengan cara "*menanggkul*" di atas perahu mengikuti aliran air sungai dan diberi umpan berupa dedak halus. Ikan ini sering tertangkap bersamaan dengan ikan seluang (*Rasbora* sp).

Ikan Hias

Ikan ini memiliki daya tarik sebagai ikan hias, terutama bentuk tubuh dan warnanya.

Nilai Ekonomi

Saat ini, ikan ini dimanfaatkan sebagai ikan konsumsi dengan harga berkisar Rp. 5.000-10.000 per kg.

Penelitian

Penelitian dasar mengenai aspek biologi dan ekologi ikan ini masih sangat jarang, sehingga masih sangat diperlukan. Penelitian lebih lanjut, upaya penjinakan dan pembudidayaan ikan juga sangat penting dilakukan.

Prospek Budidaya

Ikan ini prospektif dikembangkan menjadi komoditi budidaya sebagai ikan hias.

Nilem (*Osteochilus sp*)

Taksonomi

Secara taksonomi, ikan *nilem* termasuk Phylum Chordata, Kelas Actinopterygii Ordo Cypriniformes, Family Cyprinidae, Genus *Osteochilus*, Spesies *Osteochilus sp*.

Morfologi

Bentuk badan cembung membungkuk. Memiliki sirip punggung, sirip dada, sirip perut, sirip anal dan sirip ekor. Tubuh berwarna perak dengan sedikit bintik hitam dan kuning.

Sirip ekor, dada, perut dan anal berwarna merah. Pada bagian pangkal ekor terdapat bintik bulat berwarna hitam.



Morfologi ikan *nilem*

Habitat dan Penyebaran

Habitat ikan ini di sungai-sungai yang terhubung dengan rawa banjiran. Penyebarannya di Sumatera, Kalimantan dan Jawa.

Pakan

Ikan ini termasuk jenis ikan pemakan tumbuhan (herbivora)

Reproduksi

Ikan ini berkembangbiak dengan cara bertelur.

Penangkasan

Ikan ini banyak tertangkap dengan alat tangkap jaring dan kereman.

Ikan Hias

Ikan ini memiliki daya tarik sebagai ikan hias, terutama bentuk tubuh dan warnanya.

Nilai Ekonomi

Saat ini, ikan ini dimanfaatkan sebagai ikan konsumsi dengan harga berkisar Rp.5.000-10.000 per kg.

Penelitian

Penelitian dasar mengenai aspek biologi dan ekologi ikan ini masih sangat jarang, sehingga masih sangat diperlukan. Penelitian lebih lanjut, upaya penjinakan dan pembudidayaan ikan juga sangat penting dilakukan.

Prospek Budidaya

Ikan ini prospektif dikembangkan menjadi komoditi budidaya sebagai ikan hias.

Putak (*Notopterus* sp)

Taksonomi

Secara taksonomi, ikan putak termasuk Phylum Chordata, Kelas Actinopterygii, Ordo Osteoglossiformes, Family Notopteridae, Genus *Notopterus*, Spesies *Notopterus* sp.

Morfologi

Bentuk badan pipih. Memiliki sirip punggung, sirip dada, sirip anal dan sirip ekor. Ikan putak merupakan kerabat ikan belido. Ikan putak ukurannya lebih kecil dibandingkan ikan belido.

Selain ukuran, warna dan morfologi terutama bentuk kepala ikan putak sedikit berbeda dengan belida.



Morfologi ikan putak

Habitat dan Penyebaran

Habitat ikan putak di rawa-rawa banjir dan sungai. Penyebaran ikan ini di Sumatera, Kalimantan dan Jawa.

Pakan

Ikan ini termasuk jenis ikan pemakan hewan (karnivore)

Reproduksi

Ikan ini berkembangbiak dengan cara bertelur.

Penangkapan

Alat tangkap ikan ini umumnya menggunakan pancing, jaring, empang dan tangkul. Umpan memancing ikan putak berupa cacing tanah dan serangga.

Ikan Hias

Ikan ini memiliki daya tarik sebagai ikan hias, terutama bentuk tubuh dan warnanya.

Nilai Ekonomi

Saat ini, ikan ini dimanfaatkan sebagai ikan konsumsi dengan harga berkisar Rp. 25.000-40.000 per kg.

Penelitian

Penelitian dasar mengenai aspek biologi dan ekologi ikan ini masih sangat jarang, sehingga masih sangat diperlukan. Penelitian lebih lanjut, upaya penjinakan dan pembudidayaan ikan juga sangat penting dilakukan.

Prospek Budidaya

Ikan ini prospektif dikembangkan menjadi komoditi budidaya sebagai ikan hias.

Riu (*Pangasius micronema*)

Taksonomi

Secara taksonomi, ikan riu termasuk Phylum ² Chordata, Kelas Actinopterygii, Ordo Siluriformes, Family Pangasidae, Genus *Pangasius*, Spesies *Pangasius micronema*.

Morfologi

Bentuk badan panjang. ³ Memiliki sirip punggung¹, sirip dada, sirip perut, sirip anal dan sirip ekor. Ikan riu (*Pangasius micronema*), adalah salah satu jenis ikan pangasid (kelompok

ikan patin). Jenis ikan *pangasid* yang ini merupakan yang terkecil. makanya dinamakan *micronema*. Kalau ikan patin *Pangasius pangasius* atau *Pangasius sutchi* bobotnya dapat mencapai kilogram, kalau jenis ini hanya miligram per ekor.



Morfologi ikan riu

Habitat dan Penyebaran

Habitat ikan riu adalah sungai dan rawa. Penyebarannya di Sumatera. Di Sumatera Selatan, ikan ini masih banyak ditemukan di DAS Musi bagian tengah, khususnya di Sungai Penukal, Sungai Abab, Sungai Lematang bagian Ilir, dalam wilayah Kabupaten Penukal Abab Lematang Ilir dan Muara Enim.

Pakan

Ikan ini termasuk jenis ikan pemakan tumbuhan dan hewan (omnivora)

Reproduksi

Ikan ini berkembangbiak dengan cara bertelur.

Penangkapan

Ikan ini dapat ditangkap pada musim-musim tertentu. Alat tangkap yang digunakan untuk menangkap ikan ini adalah tangkul.

Ikan Hias

Ikan ini memiliki daya tarik sebagai ikan hias, terutama bentuk tubuh dan warnanya.

Nilai Ekonomi

Saat ini, ikan ini dimanfaatkan sebagai ikan konsumsi dengan harga berkisar Rp. 5.000-10.000 per kg.

Penelitian

Penelitian dasar mengenai aspek biologi dan ekologi ikan ini masih sangat jarang, sehingga masih sangat diperlukan. Penelitian lebih lanjut, upaya penjinakan dan pembudidayaan ikan juga sangat penting dilakukan.

Prospek Budidaya

Ikan ini prospektif dikembangkan menjadi komoditi budidaya sebagai ikan hias.

Selincah (*Belontia hasselti*)

Taksonomi

Secara taksonomi, ikan selincah termasuk **5** Phylum Chordata, Kelas Actinopterygii, Ordo Perciformes, Family Osphronemidae, Genus *Belontia*, Spesies *Belontia hasselti*.

Morfologi

Bentuk tubuh ikan selincah agak gepeng. Warna tubuh coklat kehitaman. Ikan ini memiliki sirip punggung, dada, perut, anal dan ekor. Sirip punggung bagian depan memiliki duri-duri keras. Begitu juga sirip anal memanjang dari belakang anus

sampai pangkal ekor. Sirip anal memiliki beberapa duri keras pada bagian depan. Ikan ini termasuk kelompok ikan labirinci, ikan yang memiliki alat bantu pernafasan.



Morfologi ikan selincah

Habitat

Habitat utama ikan selincah adalah rawa gambut. Ikan ini tahan terhadap keasaman air (pH) dan oksigen terlarut rendah.

Pakan

Ikan selincah termasuk kelompok ikan omnivora. Jenis makanan ikan ini terdiri dari kelompok tumbuhan seperti lumut, fitoplankton dan jenis hewan seperti zooplankton, serangga air, jentik nyamuk, cacing.

Reproduksi

Ikan selincah bereproduksi dengan cara bertelur. Musim pemijahan ikan selincah pada awal musim penghujan. Ikan selincah membuat sarang berupa busa.

Penangkapan

Penangkapan ikan selincah menggunakan bubu, jarring, sengirai dan pancing. Memancing ikan selincah menggunakan umpan cacing tanah.

Ikan Hias

Ikan selincah memiliki bentuk tubuh yang menarik. Warna tubuh gelap coklat kehitaman, memiliki bintik hitam dipangkal sirip ekor. Ikan ini sangat menarik dipelihara dalam akuarium sebagai ikan hias.

Nilai Ekonomi

Ikan selincah memiliki nilai jual baik sebagai ikan hias maupun sebagai ikan konsumsi. Sebagai ikan konsumsi. Ikan ini dijual dengan harga Rp. 15.000-20.000 per kilogram dalam kondisi mati. Dalam kondisi hidup ikan ini dapat dijual sebagai ikan hias dengan harga Rp. 5.000-10.000 per ekor.

Penelitian

Penelitian mengenai aspek biologi ikan ini belum banyak. Aspek bioekologi sangat penting sebagai dasar untuk penelitian lanjutan untuk membudidayakannya.

Prospek Budidaya

Ikan ini memiliki prospek untuk dikembangkan menjadi komoditi budidaya dimasa akan datang. Ikan ini menjadi salah satu komoditi ikan hias asli Indonesia.

Seluang/Pantau (*Rasbora* sp)

Taksonomi

2. Cara taksonomi, ikan seluang/pantau termasuk Phylum Chordata, Kelas Actinopterygii, Ordo Perciformes, Family Cyprinidae, Genus *Rasbora*, Spesies *Rasbora* sp.

Morfologi

3. Bentuk badan kecil. Memiliki sirip punggung, sirip dada, sirip perut, sirip anal dan sirip ekor.



Morfologi ikan seluang/pantau

1. Habitat

Habitat hidup ikan ini di sungai-sungai yang terhubung rawa banjir. Ikan ini hidup bergerombol dalam jumlah banyak.

Pakan

Ikan seluang memakan berbagai jenis makanan baik berupa tumbuhan seperti dedak padi maupun hewan seperti cacing, sehingga dapat dikategorikan ikan seluang sebagai ikan omnivora.

Reproduksi

Ikan ini berkembangbiak dengan cara bertelur.

1 *Penangkapan*

Alat tangkap tradisional yang digunakan untuk menangkap ikan ini adalah "tangkul". Biasanya nelayan memberi umpan berupa dedak halus untuk menangkap ikan ini.

Ikan Hias

Beberapa jenis ikan seluang berpotensi dijadikan ikan hias, karena memiliki warna yang menarik dan ikan ini juga ramah hidup bersama dalam akuarium, serta mudah beradaptasi dengan pakan buatan (pellet).

Nilai Ekonomi

Ikan ini harganya cukup mahal Rp. 50-70.000 per kg. Menu masakan ikan seluang yang paling populer di Kota Palembang, adalah **1** seluang goreng harganya mencapai Rp.25.000 per porsi. Selain digoreng, ikan ini juga sangat enak dibuat *brengkes tempoyak*.

Penelitian

Penelitian dasar mengenai aspek biologi dan ekologi ikan ini masih sangat jarang, sehingga masih sangat diperlukan. Penelitian lebih lanjut, upaya penjinakan dan pembudidayaan ikan juga sangat penting dilakukan.

Prospek Budidaya

Ikan ini prospektif dikembangkan menjadi komoditi budidaya sebagai ikan hias.

Seluang/Pantau Sumatera (*Rasbora sumatraensis*)

Taksonomi

Secara taksonomi, ikan seluang/pantau sumatera termasuk Phylum Chordata, Kelas Actinopterygii, Ordo Perciformes, Family Cyprinidae, Genus *Rasbora*, Spesies *Rasbora sumatraensis*.

Morfologi

Bentuk badan kecil. Memiliki sirip punggung, sirip dada, sirip perut, sirip anal dan sirip ekor.



Morfologi ikan seluang/pantau sumatera

Habitat dan Penyebaran

Habitat hidup ikan ini di sungai-sungai yang terhubung rawa banjiran. Ikan seluang jenis ini endemik di Sumatera, makanya nama ilmiahnya *Rasbora sumatraensis*. Ikan ini hanya ditemukan di Pulau Sumatera. Di Sumatera Selatan, ikan ini masih banyak ditemukan terutama di Palembang, Musi Banyuasin, Banyuasin Ogan Komering Ilir, Ogan Ilir, Muara Enim, Penukal Abab Lematang Ilir.

Pakan

Ikan seluang memakan berbagai jenis makanan baik berupa tumbuhan seperti dedak padi maupun hewan seperti cacing, sehingga dapat dikategorikan ikan seluang sebagai ikan omnivora.

Reproduksi

Ikan ini berkembangbiak dengan cara bertelur.

Penangkapan

Alat tangkap tradisional yang digunakan untuk menangkap ikan ini adalah "tangkul". Biasanya nelayan memberi umpan berupa dedak halus untuk menangkap ikan ini.

Ikan Hias

Beberapa jenis ikan seluang berpotensi dijadikan ikan hias, karena memiliki warna yang menarik dan ikan ini juga ramah hidup bersama dalam akuarium, serta mudah beradaptasi dengan pakan buatan (pellet).

Nilai Ekonomi

Ikan ini harganya cukup mahal Rp. 50-70.000 per kg. Menu masakan ikan seluang yang paling populer di Kota Palembang, adalah seluang goreng. harganya mencapai Rp. 25.000 per porsi. Selain digoreng, ikan ini juga sangat enak dibuat *brengek tempoyak*.

Penelitian

Penelitian dasar mengenai aspek biologi dan ekologi ikan ini masih sangat jarang, sehingga masih sangat diperlukan. Penelitian lebih lanjut, upaya penjinakan dan pembudidayaan ikan juga sangat penting dilakukan.

Prospek Budidaya

Ikan ini prospektif dikembangkan menjadi komoditi budidaya sebagai ikan hias.

Seluang bening (*Rasbora* sp)

Taksonomi

2. Cara taksonomi, ikan seluang bening termasuk Phylum Chordata, Kelas Actinopterygii, Ordo Perciformes, Family Cyprinidae, Genus *Rasbora*, Spesies *Rasbora* sp

Morfologi

3. Bentuk badan kecil dan tipis. Memiliki sirip punggung, sirip dada, sirip perut, sirip anal dan sirip ekor.



Morfologi ikan seluang bening

1. Habitat dan Penyebaran

Habitat hidup ikan ini di sungai-sungai yang terhubung rawa banjiran. Ikan ini tersebar di Sumatera dan Kalimantan.

Pakan

Ikan seluang memakan berbagai jenis makanan baik berupa tumbuhan seperti dedak padi maupun hewan seperti cacing, sehingga dapat dikategorikan ikan seluang sebagai ikan omnivora.

Reproduksi

Ikan ini berkembangbiak dengan cara bertelur.

Penangkapan

Alat tangkap tradisional yang digunakan untuk menangkap ikan ini adalah "tangkal". Biasanya nelayan memberi umpan berupa dedak halus untuk menangkap ikan ini.

Ikan Hias

Beberapa jenis ikan seluang berpotensi dijadikan ikan hias, karena memiliki warna yang menarik dan ikan ini juga ramah hidup bersama dalam akuarium, serta mudah beradaptasi dengan pakan buatan (pellet).

Nilai Ekonomi

Ikan ini harganya cukup mahal Rp. 50.000-70.000 per kg. Menu masakan ikan seluang yang paling populer di Kota Palembang, adalah seluang goreng, harganya mencapai Rp. 25.000 per porsi. Selain digoreng, ikan ini juga sangat enak dibuat *brengkes tempoyak*.

Penelitian

Penelitian dasar mengenai aspek biologi dan ekologi ikan ini masih sangat jarang, sehingga masih sangat diperlukan. Penelitian lebih lanjut, upaya penjinakan dan pembudidayaan ikan juga sangat penting dilakukan.

Prospek Budidaya

Ikan ini prospektif dikembangkan menjadi komoditi budidaya sebagai ikan hias.

Seluang kuning (*Rasbora* sp)

Taksonomi

Secara taksonomi, ikan seluang kuning termasuk Phylum Chordata, Kelas Actinopterygii, Ordo Perciformes, Family Cyprinidae, Genus *Rasbora*, Spesies *Rasbora* sp.

Morfologi

Bentuk badan kecil. Ikan seluang terdiri dari spesies. Secara morfologi ikan seluang memiliki sirip punggung, sirip dada, sirip perut, sirip anal dan sirip ekor. Bentuk masing-masing sirip pada spesies yang berbeda hamper sama. Pola warna ada beberapa spesies berbeda.



Morfologi ikan seluang kuning

Habitat dan Penyebaran

Habitat hidup ikan ini di sungai-sungai yang terhubung rawa banjiran. Ikan ini ditemukan di Sumatera dan Kalimantan.

Pakan

Ikan seluang memakan berbagai jenis makanan baik berupa tumbuhan seperti dedak padi maupun hewan seperti cacing, sehingga dapat dikategorikan ikan seluang sebagai ikan omnivora.

Reproduksi

Ikan ini berkembangbiak dengan cara bertelur.

Penangkapan

Alat tangkap tradisional yang digunakan untuk menangkap ikan ini adalah "tangkul". Biasanya nelayan memberi umpan berupa dedak halus untuk menangkap ikan ini.

Ikan Hias

Beberapa jenis ikan seluang berpotensi dijadikan ikan hias, karena memiliki warna yang menarik dan ikan ini juga ramah hidup bersama dalam akuarium, serta mudah beradaptasi dengan pakan buatan (pellet).

Nilai Ekonomi

Saat ini, ikan ini dimanfaatkan sebagai ikan konsumsi dengan harga berkisar Rp. 25.000-40.000 per kg.

Penelitian

Penelitian dasar mengenai aspek biologi dan ekologi ikan ini masih sangat jarang, sehingga masih sangat diperlukan. Penelitian lebih lanjut, upaya penjinakan dan pembudidayaan ikan juga sangat penting dilakukan.

Prospek Budidaya

Ikan ini prospektif dikembangkan menjadi komoditi budidaya sebagai ikan hias.

Sentamun (*Nandus* sp)

Taksonomi

Secara taksonomi, ikan sentamun termasuk **Phylum Chordata**, Kelas **Actinopterygii**, Ordo **Perciformes**, Family **Nandidae**, Genus ***Nandus***, Spesies ***Nandus* sp.**

Morfologi

Bentuk badan pendek dan tebal. Memiliki sirip punggung, sirip dada, sirip perut, sirip anal dan sirip ekor.



Morfologi ikan sentamun

Habitat dan Penyebaran

Habitat ikan ini di rawa banjiran. Ikan ini ditemukan di Sumatera dan Kalimantan. Di Sumatera Selatan, ikan ini ditemukan di rawa banjiran Sungai Kelekar dan Sungai Penukal.

Pakan

Ikan ini termasuk jenis ikan pemakan tumbuhan dan hewan (omnivora)

Reproduksi

Ikan ini berkembangbiak dengan cara bertelur.

1 *Penangkapan*

Populasi ikan ini memang sedikit, dan ukuran ikannya kecil sampai sedang. Ikan ini sering tertangkap bersama dengan ikan sepatung (*Pristolepis grootii*).

Ikan Hias

Ikan ini memiliki daya tarik sebagai ikan hias, terutama bentuk tubuh dan warnanya.

Nilai Ekonomi

Saat ini, ikan ini dimanfaatkan sebagai ikan konsumsi dengan harga berkisar Rp. 5.000-10.000 per kg.

Penelitian

Penelitian dasar mengenai aspek biologi dan ekologi ikan ini masih sangat jarang, sehingga masih sangat diperlukan. Penelitian lebih lanjut, upaya penjinakan dan pembudidayaan ikan juga sangat penting dilakukan.

Prospek Budidaya

Ikan ini prospektif dikembangkan menjadi komoditi budidaya sebagai ikan hias.

Sepat mutiara (*Trichopodus leerii*)

Taksonomi

Secara taksonomi, ikan sepat mutiara termasuk ⁵ Phylum Chordata, Kelas Actinopterygii, Ordo Perciformes, Family Osphronemidae, Genus *Trichopodus*, Spesies *Trichopodus leerii*.

Morfologi

Ikan ini memiliki sirip punggung, sirip anal, sirip ekor, sirip dada dan sirip perut yang bermodifikasi menjadi panjang. Warna tubuh seperti mutiara, makanya dinamakan ikan sepat mutiara. Linea lateralis nampak jelas terlihat dari belakang mata sampai pangkal ekor.



Morfologi ikan sepat mutiara

Habitat dan Penyebaran

Ikan ini hidup di sungai dan rawa. Habitat ikan ini di perairan tenang yang banyak vegetasi. Penyebaran ikan ini di Sumatera, Kalimantan dan Jawa.

Pakan

Ikan ini memakan jenis-jenis plankton, lumut dan serasa tumbuhan yang sudah membusuk.

Reproduksi

Ikan sepat mutiara bereproduksi dengan cara bertelur. Telur ikan sepat ini mengapung. Ikan sepat jantan, warnanya lebih menarik dan terang, sedangkan ikan betina lebih gelap dan mutiara ditubuhnya sedikit. Ikan jantan membuat sarang berupa busa sebagai tempat telur.

Penangkapan

Ikan ini ditangkap dengan menggunakan alat tangkap sengirai. Dengan alat tangkap sengirai, ikan aman tidak merusak tubuh dan ikan bias bertahan hidup. Alat tangkap lain yang bias digunakan adalah jarring. Namun dengan jaring, ikan tidak dapat bertahan hidup.

Ikan Hias

Daging ikan ini tipis, sehingga tidak begitu disukai untuk dikonsumsi. Ikan ini dijadikan ikan hias. Di kalangan penghobi ikan hias, ikan ini cukup populer.

Nilai Ekonomi

Harga ikan hias ini berkisar Rp. 5.000-10.000 per ekor.

Penelitian

Penelitian dasar tentang ikan ini masih sangat sedikit. Aspek bioekologinya belum diteliti lebih mendalam. Penelitian aspek bioekolgi di alam dan domestikasi ikan ini sangat diperlukan.

Prospek Budidaya

1

Ikan ini sangat potensial dikembangkan menjadi komoditi budidaya sebagai ikan hias. Perdagangan ikan ini sebagai ikan hias sudah dilakukan tapi mengandalkan hasil tangkapan dari alam. Di masa akan datang sangat diharapkan yang dijual dari hasil budidaya. Dengan budidaya, dapat ditingkatkan produksi dan kualitas ikan. Warna ikan dapat lebih bagus dari hasil budidaya.

Sepat rawa (*Trichopodus trichopterus*)

Taksonomi

Secara taksonomi, ikan sepat mutiara termasuk Phylum Chordata, Kelas Actinopterygii, Ordo Perciformes, Family Osphronemidae, Genus *Trichopodus*, Spesies *Trichopodus trichopterus*.

Morfologi

Ikan sepat rawa memiliki sirip punggung, sirip dada, sirip perut, sirip anal, dan sirip ekor. Sirip anal memanjang dari belakang anus sampai ke pangkal siri ekor. Mata berwarna merah, makanya di Sumatera Selatan, ikan ini dinamakan ikan sepat mata merah, Di tubuh ikan ini ada bulatan berwarna hitam di bagian tengah badan dan pangkal ekor. Warna sirip anal merah.



Morfologi ikan sepat rawa

Habitat dan Penyebaran

Ikan ini hidup di rawa-rawa dengan tingkat keasaman air sangat rendah. Ikan ini menyebar di Sumatera, Kalimantan, Jawa, Sulawesi dan Papua.

Pakan

Ikan ini memakan berbagai jenis fitoplankton dan zooplankton, lumut, serasah tumbuhan yang membusuk. Di akuarium, ikan ini diberi pakan pellet.

Reproduksi

Ikan ini bereproduksi dengan cara bertelur. Ikan jantan membuat sarang berupa busa sebagai tempat untuk meletakkan telur. Telur ikan sepat bersifat mengapung.

Penangkapan

Alat tangkap yang banyak digunakan masyarakat untuk menangkap ikan ini adalah *sengirai sepat* dan *bubu sepat*.

Ikan Hias

Ikan sepat ini dijadikan sebagai salah satu ikan hias air tawar Indonesia. Ikan ini sangat jinak dipelihara bersama ikan hias lain dalam akuarium.

Nilai Ekonomi

Harga ikan hias ini berkisar Rp. 10.000-15.000 per ekor.

Penelitian

Penelitian biologi dasar dan ekologi ikan ini sudah ada namun belum mengarah ke penelitian pembudidayaannya. Penelitian berbagai aspek untuk budidaya ikan ini sangat diperlukan.

Prospek Budidaya

Ikan ini sangat prospektif dikembangkan sebagai komoditi akuakultur sebagai ikan hias.

Sepat siam (*Trichogaster pectoralis*)

Taksonomi

Secara taksonomi, ikan sepat mutiara termasuk Phylum Chordata, Kelas Actinopterygii, Ordo Perciformes, Family Osphronemidae, Genus *Trichogaster*, Spesies *Trichogaster pectoralis*.

Morfologi

Ikan sepat siam memiliki sirip punggung, sirip dada, sirip perut, sirip anus dan sirip ekor. Sirip perut berkembang menjadi panjang. Sirip anal memanjang dari belakang anus sampai sirip ekor. Warna tubuh hitam berloreng-loreng. Garis linea lateralis nampak jelas. Bentuk ekor bercagak tumpul. Seluruh bagian tubuh ditutupi sisik.



Morfologi ikan sepat siam

Habitat dan Penyebaran

Habitat ikan ini di rawa dan sungai yang airnya tidak mengalir. Penyebaran ikan ini di Sumatera, Jawa, Kalimantan, Sulawesi dan Papua.

Pakan

Ikan sepat siam memakan plankton, baik fitoplankton maupun zooplankton.

Reproduksi

Ikan ini bereproduksi dengan system bertelur. Musim pemijahan ikan ini di alam adalah pada saat musim penghujan. Telur ikan sepat siam mengapung.

P*enangkapan*

Produksi ikan ini masih mengandalkan hasil tangkapan nelayan dari perairan rawa. Penangkapan ikan ini menggunakan jaring, bengkirai/sengkirai, empang.

*Menu M***1***sakan*

Ikan ini dijadikan lauk-lauk masyarakat, dengan digoreng atau dipanggang. Selain dimasak dalam bentuk segar, ikan ini paling banyak diawetkan menjadi ikan asin.

Nilai Ekonomi

Ikan ini memiliki harga berkisar Rp. 15.000-25.000 per kg, tergantung besar kecilnya ukuran.

Penelitian

Penelitian dasar mengenai aspek biologi ikan ini sudah banyak dilakukan. Penelitian untuk pengembangbiakan dan pembudidayaan ikan ini masih sedikit dan sangat diperlukan dimasa akan datang.

Prospek Budidaya

Ikan ini memiliki prospek untuk dikembangkan menjadi komoditi akuakultur. Konsumen ikan ini sangat banyak, dan masyarakat sudah sangat populer dengan ikan ini. Ikan ini dapat dibudidayakan dengan system polikultur dengan ikan lain, mengingat ikan ini makan plankton (plankton feeder), jadi bias diintegrasikan dengan ikan yang tidak makan plankton.

Sepengkah (*Parambassis* sp)

Taksonomi

Secara taksonomi, ikan sepengkah termasuk ⁵ Phylum Chordata, Kelas Actinopterygii, Ordo Perciformes, Family Ambassidae, ³ Genus Parambassis, Spesies *Parambassis* sp.

Morfologi

Bentuk badan melebar tipis. ³ Memiliki sirip ¹ punggung, sirip dada, sirip perut, sirip anal dan sirip ekor. Sepintas ikan ini ³ sepertinya tidak bersisik, padahal ikan ini bersisik halus. Sirip ¹ punggung, dada, anal memiliki duri yang keras.



Morfologi ikan sepengkah

Habitat dan Penyebaran

Habitat ikan ini anak-anak sungai yang terhubung dengan rawa banjiran. Ikan ini ditemukan di Sumatera dan Kalimantan. Di Sumatera Selatan, ikan ini ditemukan di Kabupaten Musi Banyuasin, Ogan Ilir, Penukal Abab Lematang Ilir, Muara Enim.

Pakan

Ikan ini termasuk jenis ikan pemakan tumbuhan dan hewan (omnivora)

Reproduksi

Ikan ini bereproduksi dengan cara bertelur.

Penangkapan

Alat tangkap ikan ini umumnya menggunakan pancing, jaring, empang dan tangkul. Umpan memancing ikan sepengkah berupa cacing tanah dan serangga.

Ikan Hias

Ikan ini memiliki daya tarik sebagai ikan hias, terutama bentuk tubuh dan warnanya.

Nilai Ekonomi

Saat ini, ikan ini dimanfaatkan sebagai ikan konsumsi dengan harga berkisar Rp. 5.000-10.000 per kg.

Penelitian

Penelitian dasar mengenai aspek biologi dan ekologi ikan ini masih sangat jarang, sehingga masih sangat diperlukan. Penelitian lebih lanjut, upaya penjinakan dan pembudidayaan ikan juga sangat penting dilakukan.

Prospek Budidaya

Ikan ini prospektif dikembangkan menjadi komoditi budidaya sebagai ikan hias.

Sihitam (*Labeo chrysophekadion*)

Taksonomi

Secara taksonomi, ikan sihitam termasuk **Phylum Chordata**, Kelas **Actinopterygii**, Ordo **Perciformes**, Family **Cyprinidae**, Genus **Labeo**, Spesies ***Labeo chrysophekadion***.

Morfologi

Bentuk badan panjang dan lebar. Memiliki sirip punggung, sirip dada, sirip perut, sirip anal dan sirip ekor.



Morfologi ikan sihitam

1
Ikan sihitam adalah nama lokal ikan ini. Secara nasional ikan ini disebut ikan si hitam. Nama ikan ini diambil dari warna tubuh ikan ini secara keseluruhan berwarna hitam. Ikan ini banyak ditemukan di DAS Musi bagian tengah.

Habitat dan Penyebaran

Habitat ikan ini di sungai-sungai. Penyebarannya meliputi pulau Sumatera dan Kalimantan.

Pakan

Ikan ini termasuk jenis ikan pemakan tumbuhan (herbivora)

Reproduksi

Ikan ini bereproduksi dengan cara bertelur.

Penangkapan

Alat tangkap ikan ini umumnya menggunakan pancing, jaring, empang dan tangkul.

Ikan Hias

ikan ini lebih populer sebagai ikan hias. Di kalangan penghobi ikan hias, ikan ini sangat digemari, karena selain warna tubuhnya yang unik, tingkah laku ikan ini dalam akurium damai, dengan bentuk sirip yang selalu mengembang saat berenang.

Nilai Ekonomi

Saat ini, ikan ini dimanfaatkan sebagai ikan konsumsi dengan harga berkisar Rp. 5.000-10.000 per kg.

Penelitian

Penelitian dasar mengenai aspek biologi dan ekologi ikan ini masih sangat jarang, sehingga masih sangat diperlukan. Penelitian lebih lanjut, upaya penjinakan dan pembudidayaan ikan juga sangat penting dilakukan.

Prospek Budidaya

Ikan ini prospektif dikembangkan menjadi komoditi budidaya sebagai ikan hias.

Sumatera (*Puntius tetrazona*)

Taksonomi

Secara taksonomi, ikan sumatera termasuk Phylum Chordata, Kelas Actinopterygii, Ordo Perciformes, Family Cyprinidae, Genus Puntius, Spesies *Puntius tetrazona*.

Morfologi

Bentuk badan melebar. Memiliki sirip punggung, sirip dada, sirip perut, sirip anal dan sirip ekor. Ikan ini berukuran kecil, warna menarik sangat populer dikalangan pencinta ikan hias. Ikan ini hidup bergerombol.



Morfologi ikan sumatera

Habitat dan Penyebaran 1

Ikan sumatera merupakan salah satu jenis ikan hias asli dari perairan Indonesia, yakni dari Pulau Sumatera. Di Sumatera Selatan, ikan ini masih banyak ditemukan di Sungai Penual, Abab, Musi, Ogan, Lematang.

Pakan

Ikan ini termasuk jenis ikan pemakan tumbuhan (herbivora)

Reproduksi

Ikan ini berkembangbiak dengan cara bertelur.

Penangkapan

Alat tangkap ikan ini umumnya menggunakan tangkul.

Ikan Hias

Ikan ini memiliki daya tarik sebagai ikan hias, terutama bentuk tubuh dan warnanya.

Nilai Ekonomi

Ikan sumatera sudah lama diperdagangkan sebagai ikan hias, baik di pasar dalam negeri maupun ekspor. Harga ikan sumatera di pasar ikan hias dalam negeri berkisar Rp. 5.000-20.000 per ekor.

Penelitian

Penelitian dasar mengenai aspek biologi dan ekologi ikan ini masih sangat jarang, sehingga masih sangat diperlukan. Penelitian lebih lanjut, upaya penjinakan dan pembudidayaan ikan juga sangat penting dilakukan.

Prospek Budidaya

Ikan ini prospektif dikembangkan menjadi komoditi budidaya sebagai ikan hias.

Sumpit (*Datnioides pulcher*)

Taksonomi

Secara taksonomi, ikan sumpit termasuk **Phylum Chordata**, **Kelas Actinopterygii**, **Ordo Perciformes**, **Family Datnioididae**, **Genus *Datnioides***, **Spesies *Datnioides pulcher***.

Morfologi

Bentuk badan agak lanjong dan lancip. Memiliki sirip punggung, sirip dada, sirip perut, sirip anal dan sirip ekor. Sirip punggung terdiri dari bagian depan dan bagian belakang. Sirip punggung bagian depan terdiri dari beberapa **jari-jari keras**, sedangkan bagian belakang semuanya berupa **jari-jari lemah**. **Sirip perut** juga memiliki **jari-jari keras**. Warna tubuh ikan belang hitam melintang dibagian tubuhnya. Bentuk mulut lancip memanjang,



Morfologi ikan sumpit

Habitat dan Penyebaran

Habitat ikan ini di sungai-sungai dan juga rawa ba¹ran. Secara internasional dikenal dengan nama *Tiger fish*. Berdasarkan data International Union for Conservation of Nature (IUCN), status ikan ini termasuk ikan terancam punah. Di Indonesia, ikan ini menyebar di Sumatera dan Kalimantan.

Pakan

Ikan ini termasuk jenis ikan pemakan hewan (karnivora)

Reproduksi

Ikan ini berkembangbiak dengan cara bertelur.

Penangkapan

Alat tangkap ikan ini umumnya menggunakan pancing, jaring, dan empang. Mancing ikan ini umumnya menggunakan umpan berupa serangga.

Ikan Hias

Ikan ini memiliki daya tarik sebagai ikan hias, terutama bentuk tubuh dan warnanya.

Nilai ¹onomi

Ikan ini kalau ukuran kecil dijadikan ikan akuarium (hias), namun ikan yang besar dikonsumsi untuk jadi lauk pauk. Ukuran ikan ini dapat mencapai berat 1 kg per ekor. Harga ikan sumit hias mencapai Rp. 100.000 per ekor.

Penelitian

Penelitian dasar mengenai aspek biologi dan ekologi ikan ini masih sangat jarang, sehingga masih sangat diperlukan.

Penelitian lebih lanjut, upaya penjinakan dan pembudidayaan ikan juga sangat penting dilakukan.

Prospek Budidaya

Ikan ini prospektif dikembangkan menjadi komoditi budidaya sebagai ikan hias.

Tilan merah (*Mastacembelus erythrotaenia*)

Taksonomi

Secara taksonomi, ikan tilan merah termasuk **Phylum Chordata**, Kelas **Actinopterygii**, Ordo **Perciformes**, Family **Mastacembelidae**, Genus **Mastacembelus**, Spesies ***Mastacembelus erythrotaenia***.

Morfologi

Bentuk badan memanjang. Memiliki **3** sirip punggung, sirip dada, sirip perut, sirip anal dan sirip ekor. Sisik ikan ini sangat halus, di sepanjang sirip punggung terdapat duri halus yang tajam, Bentuk mulutnya lancip. Tubuh ikan ini sangat licin.



Morfologi ikan tilan merah

Habitat dan Penyebaran

Habitat ikan ini di sungai-sungai dan juga rawa banjiran. Penyebaran ikan ini di Sumatera dan Kalimantan.

Pakan

Ikan ini termasuk jenis ikan pemakan hewan (karnivora)

Reproduksi

Ikan ini berkembangbiak dengan cara bertelur.

Penangkapan

Aktivitas penangkapan ikan ini menggunakan alat tangkap berupa empang, pancing dan jaring.

Ikan Hias

Ikan ini memiliki daya tarik sebagai ikan hias, terutama bentuk tubuh dan warnanya.

Nilai Ekonomi

Dalam keadaan mati, ikan ini dimanfaatkan sebagai ikan konsumsi dengan harga berkisar Rp. 15.000-20.000 per kg. Ikan hidup dijual sebagai ikan hias dengan harga berkisar Rp. 10.000-15.000 per ekor.

Penelitian

Penelitian mengenai berbagai aspek ikan ini masih sangat jarang, sehingga masih sangat diperlukan.

Prospek Budidaya

Ikan ini prospektif dikembangkan menjadi komoditi budidaya sebagai ikan hias.

Daftar Pustaka

Ikan lokal air tawar Indonesia yang prospektif dibudidayakan

ORIGINALITY REPORT

19%	19%	3%	%
SIMILARITY INDEX	INTERNET SOURCES	PUBLICATIONS	STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	muslimakuakultur.blogspot.com Internet Source	15%
2	merlapamericar.blogspot.com Internet Source	2%
3	alasia.blogspot.com Internet Source	1%
4	eprints.unsri.ac.id Internet Source	1%
5	ecogreenpark.co.id Internet Source	1%

Exclude quotes On
Exclude bibliography On

Exclude matches < 1%