

# JENIS – JENIS IKAN SALAI YANG DI PERDAGANGKAN DI PASAR DALU-DALU KABUPATEN ROKAN HULU PROVINSI RIAU

Piki Lestari<sup>\*)</sup>, Filza Yulina Ade<sup>1)</sup>, Eti Meirina Brahmana<sup>2)</sup>

<sup>1&2)</sup> Program Studi Pendidikan Biologi, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Pasir Pengaraian

## ABSTRAK

Ikan salai merupakan salah satu potensi produk unggulan Indonesia yang diproses melalui pengasapan dan pengeringan. Penelitian ini telah dilaksanakan dengan metode survei pada bulan Desember 2014 di Pasar Dalu-dalu Kabupaten Rokan Hulu Riau. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui jenis-jenis ikan salai yang diperdagangkan di Pasar Dalu-Dalu. Dari hasil penelitian jenis-jenis ikan salai yang diperdagangkan ditemukan 10 jenis ikan segar yaitu: Barau (*Hampala macrolepidota*), Baung (*Mystus nemurus*), gabus (*Channa striata*), lele jumbo (*Clarias gariepinus*), lele lokal (*Claris batrachus*), mas (*Cyprinus carpio*), motan (*Thynnichthys Polylepis*), paten (*Pangasius pangasius*), selais (*Ompok hypophthalmus*), dan tapah (*Wallago leeri*).

**Kata Kunci:** Ikan Salai, Dalu-dalu, Perdagangan.

## ABSTRACT

*Smoked fish is one of the potential of superior products that are processed through pengasapan Indonesia and drying. This research has been carried out by the method of survey in December 2014 Market Dalu-dalu Kabupaten Rokan Hulu Riau Province. The research aims is to species fish that arbitrage in Market Dalu-dalu. Fish that serve smoked fish traded found 10 types of fresh fish, namely: Barau (Hampala macrolepidota), Baung (Mystus nemurus), gabus (Channa striata), lele jumbo (clarias gariepi ofnus), lele lokal (Claris batrachus), mas (Cyprinus carpio), motan (Thynnichthys polylepis), paten (Pangasius pangasius), selais (Ompok hypophthalmus), and tapah (Wallago leeri).*

**Keywords:** Fish Salai, Dalu-dalu, Arbitrage.

## PENDAHULUAN

Di beberapa tempat di Indonesia dan juga di luar negeri teknologi pembuatan ikan asap lembab ini telah berkembang sebagai industri menengah sampai besar. Ikan salai lembab yang dibuat dari fillet beberapa jenis ikan (*smoked mackerel*, *smoked eel*). Di berbagai daerah pesisir di Jawa, ikan pari, ikan duri yang diasap dengan cara pemanggangan juga cukup populer. Di tempat yang berdekatan dengan pasar ikan juga mulai ada usaha pemanggangan ikan untuk langsung dimakan. Pemanggangan dilakukan secara terbuka di emper toko atau pinggir jalan di sekitar pasar ikan. Usaha seperti ini dapat dikembangkan untuk sekaligus menjadi usaha pengasapan yang lebih higienis (Fauzi, 2011: 104).

Ikan Salai adalah ikan yang basah yang diolah dengan cara pengasapan. Di berbagai tempat pembuatannya dilakukan dengan meletakkan ikan di atas para-para yang dibuat atau digantungkan di atas tungku berbahan bakar kayu di dapur atau para-para yang dibuat di muka atau belakang rumah. Dengan demikian fasilitas budidaya agak kurang dan pengusaha pengolahan merasakan

jumlah ini kurang memadai maka petani mungkin Pemasaran merupakan hal yang paling penting dalam menjalankan sebuah usaha perikanan karena pemasaran merupakan tindakan ekonomi yang berpengaruh terhadap tinggi rendahnya pendapatan nelayan. Produksi yang baik akan sia-sia karena harga pasar yang rendah, sehingga tingginya produksi tidak mutlak memberikan keuntungan yang tinggi tanpa pemasaran yang baik dan efisien. Secara umum, pemasaran dapat diartikan sebagai segala kegiatan yang dilakukan oleh berbagai perantara dengan berbagai macam cara untuk menyampaikan hasil produksi, yaitu ikan laut segar, dari produsen ke konsumen akhir (Damayanti, 2013: 5).

## BAHAN DAN METODE

Penelitian ini merupakan penelitian yang bersifat deskriptif dengan menggunakan metode survei, Penelitian ini telah dilaksanakan pada bulan Desember 2014 di Pasar Dalu-Dalu, Rokan hulu, Riau. Populasi dalam penelitian ini adalah ikan salai yang diperdagangkan di Pasar Dalu-Dalu, Rokan Hulu, Riau. Sampel dalam penelitian ini

---

\*Hp: 08082285421002

e-mail: pikilestari@gmail.com

yaitu ikan salai yang terlihat selama penelitian. Data yang diperlukan dalam penelitian ini meliputi data primer. Primer adalah hasil dari penelitian mengenai jenis-jenis ikan segar yang dijadikan ikan salai yang diperoleh selama penelitian di Pasar Dalu-dalu Kabupaten Rokan Hulu Provinsi Riau.

Alat yang digunakan dalam penelitian ini adalah kamera, rol, buku catatan, papan bedah, Penelitian ini dilakudengan cara mendatangi pedagang ikan dengan memberikan beberapa pertanyaan dan pengambilan foto pada ikan dengan menggunakan kamera lalu diamati ciri morfologinya berupa bentuk, warna tubuh, sirip dan sisik, dengan menggunakan buku panduan lapangan Kottelat (1993) dan Nelson (2006). Sampel yang sudah diidentifikasi kemudian dianalisa dengan mendeskripsikan spesies yang diperoleh dan dilengkapi dengan foto.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Dari hasil penelitian yang telah dilakukan di Pasar Dalu-dalu ditemukan 10 Spesies, yang termasuk kedalam 3 Ordo, 9 Famili, 9 Genus. Jenis-jenis ikan basah yang dijadikan ikan salai di Pasar Dalu-dalu disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Jenis-jenis ikan yang ditemukan

No	Ordo	Famili	Genus	Spesies
1	Perciformes	Channidae	Channa	<i>Channa striata</i>
2	Siluriformes	Clariidae	Clarias	<i>Clarias batrachus</i> <i>Clarias gariaepinus</i>
		Pangasidae	Pangasius	<i>Pangasius</i>
		Bagridae	Mystus	<i>Mystus nemurus</i>
		Siluridae	Ompok	Wallago
3	Cypriniformes	Cyprinidae	Cyprinus	<i>Cyprinus carpio</i>
		Cyprinidae	Thynnchtyys	<i>Thynnchtyys polylepis</i>
		Cypriniformis	Hampala	<i>Hampala macrolepidato</i>

Pada Tabel 1 terlihat bahwa ordo yang ditemukan terdiri dari ordo Perciformes, Siluriformes, dan Cypriniformes. Ordo Siluriformes terdiri dari 1 famili yaitu Channidae. Famili Channidae terdiri dari genus Channa, dan 1 spesies Gabus (*Channa striata*) sedangkan ordo siluriformes terdiri dari 4 famili, yaitu Clariidae, Pangasidae, Bagnidae, Siluridae terdiri dari 4 genus yaitu, Pangasius, Mystus, Ompok, Wallago. Dan 6 spesies Lele lokal (*Clarias batrachus*), Lele dumbo (*Clarias Gariaepinus*), Patin (*Pangasius*), Baung (*Mystus nemurus*), Selais (*Ompok hypophthalmus*), dan Tapah (*Wallago leerii*). Menurut Kotellat, dkk., (1993: 230), ikan gabus memiliki bentuk

tubuh kecil bulat panjang, memiliki sirip kiri kanan, dan warna ikan gabus umumnya berwarna hitam kecoklatan. Sisi badan ikan gabus mempunyai pita berbentuk (<) mengarah ke depan, bagian atas umumnya tidak jelas pada jenis dewasa, tidak ada gigi bentuk taring, 4-5 sisik antara gurat sisi dan pangkal jari-jari sirip punggung bagian depan. Mustar (2013: 1), juga menyatakan ikan gabus memiliki ciri-ciri bentuk bulat panjang dan memiliki kepala mirip ular.

Menurut Kotellat, dkk., (1993: 107), sirip ekor, sirip punggung dan sirip dubur tidak bersatu, kepala relatif besar, jari-jari sirip punggung dan sirip dubur relative sedikit, bagian batas depan ubun-ubun membentuk garis melalui bagian tengah mata atau bagian depan mata, jarak antara sirip punggung dan kepala 4,5-5,5 kali lebih pendek dari jarak antara moncong dan tonjolan keras di kepala. Lele lokal memiliki tubuh berwarna coklat ada bercak kehitaman, pada bagian perut berwarna kuning cerah, badan licin, tidak bersisik, kepala pipih, memiliki sungut 4 pasang Menurut Kotellat, dkk.( 1993: 108), sirip dubur, sirip ekor dan sirip punggung tidak bersatu, panjang kepala 2,9-3,8 kali lebih pendek, bagian depan ubun-ubun mencapai batas depan dan belakang mata, ada dua macam warna yaitu hitam abu-abu kehijauan atau berwarna seperti marmer. Ikan lele dumbo memiliki tubuh berwarna abu-abu ada bercak-bercak hitam, licin, tidak mempunyai sisik, kepala besar pipih keras, memiliki sungut 4 pasang. Menurut Kotellat, dkk.( 1993: 47), pada bagian belakang jari-jari terakhir sirip dubur mengeras dan bergerigi, empat buah sungut, sirip punggung mempunyai 16-19 1/2 jari-jari bercabang. Ikan berdistribusi di Jepang, China dan Asia. Ikan mas memiliki tubuh berwarna kuning, ada juga berwarna hitam, memiliki sisik, sirip ekor berwarna kuning pekat. Bentuk mulut lebar, bentuk sirip ikan mas homoserkal. Bentuk sisik ikan mas genoid yaitu sisik tampak jelas berbentuk seperti belah ketupat, tersusun amat rapat satu sama lain dan tersusun searah diagonal tubuh. Menurut Kotellat, dkk. (1993: 92), sisik ikan baung memiliki tubuh gelap, licin, tidak bersisik, dan memiliki sungut. Ikan baung berwarna coklat gelap dengan pita tipis memanjang yang jelas berawal dari tutup insang hingga pangkal sirip ekor, panjang pangkal sirip lemak sama dengan panjang pangkal sirip dubur, sungut hidung mencapai mata, sungut rahang atas memanjang hampir mencapai sirip dubur, bagian atas kepala besar, terdapat garis gelap memanjang di tengah dan biasanya terdapat sebuah titik hitam di ujung sirip lemak. Ikan baung memiliki tubuh berwarna hitam pudar campur putih, memiliki 4 sungut, pada bagian perut berwarna putih, kepala besar. Menurut Kotellat, dkk. (1993: 67), Ikan motan memiliki bentuk tubuh kecil, tubuh berwarna perak, bagian atas berwarna gelap, kepala kecil meruncing,

bentuk mulut kecil, memiliki sirip dan warna sirip ekor kuning pudar. Asyari dan Fatah (2010: 1), menyatakan ikan motan memiliki tubuh berwarna putih keperakan, ukuran panjang lebih besar daripada ukuran tinggi tubuh, kepala meruncing, moncong dapat ditonjolkan kedepan. Burnawi (2010: 1), menyatakan ikan motan memiliki lipatan bibir yang kecil pada sudut rahang, garis rusuk lurus dan memanjang ke tengah-tengah.

Menurut Kotellat, dkk. (1993: 100), ikan patin mempunyai piringan besar cembung, gigi vomerine yang melengkung ke bawah dari langit-langit mulut seperti batu. Ikan patin berbadan panjang, berwarna putih keperakan, punggung berwarna kebiru-biruan, kepala kecil, sirip ekor berwarna merah, dan terdapat dua pasang kumis. Menurut Kotellat, dkk. (1993: 47), Ikan barau dewasa memiliki bercak hitam antara sirip punggung dan sirip perut, yang kemudian menjadi samar-samar pada ikan yang sangat besar. Ikan barau memiliki tubuh pipih pendek, tubuh berwarna keperakan, pada bagian atas berwarna coklat, pada bagian ekor berwarna hitam dan tidak memiliki sungut. Menurut Kotellat, dkk. (1993: 97) ikan terdapat bintik- bintik atau garis warna pada sisi badan, cuping sirip ekor meruncing. Ikan selais memiliki tubuh pipih, warna tubuh putih, terdapat bercak-bercak hitam pada punggung ikan, memiliki sungut, ekor meruncing. . Menurut Kotellat, dkk. (1993: 99), ikan tapah memiliki sirip dada berwarna hitam, sudut mulut mencapai bagian depan mata. Tapah memiliki bentuk tubuh besar, mirip dengan ikan slais, tubuh berwarna hitam ada bercak-bercak putih, mulut besar, memiliki sungut 1 pasang, dan bagian perut berwarna putih.

## SIMPULAN

Dari hasil penelitian di Pasar Dalu-Dalu Kabupaten Rokan Hulu, Provinsi Riau, ditemukan 10 jenis ikan yang dijadikan ikan salai yaitu: barau (*Hampala macrolepidota*), baung (*Mystus nemurus*), gabus (*Channa striata*), lele dumbo (*Clarias gariepinus*), lele lokal (*Clarias batrachus*), mas (*Cyprinus carpio*), motan (*Thynnichthys polylepis*), patin (*Pangasius pangsius*), selais (*Ompok hypophthalmus*), dan tapah (*Wallago leeri*).

## DAFTAR PUSTAKA.

- Asyari dan Fatah, K. 2010. Kebiasaan Makan dan Biologi Reproduksi Ikan Motan (*Thynnichthys polylepis*) di Waduk Kotopanjang, Riau. *Bawal*. 3 (4): 1-10.
- Burnawi. 2010. Pengamatan Fekunditas Ikan Motan (*Thynnichthys polylepis*) Hasil Tangkapan Nelayan Dari Waduk Kotopanjang, Provinsi Riau. *BTL*. 9 (1): 1-5.
- Damayanti, C. M. 2003. Analisis ikan segar di Kabupaten Cilacap. *Skripsi*. jurusan Ekonomi Pembangunan Fakultas Ekonomi Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Fauzi, dan Muchtar, A. 2011. Pengasapan ikan menggunakan lemari asap skandal rumah tangga. *Jurnal perikanan dan kelautan* 16(1): 103-116.
- Gusrina, 2008. *Budi daya ikan*. Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah Departemen Pendidikan Nasional.
- Kottelat, M., Whitten, A.J., Kartikasari, S.N. dan Wirdjoatmodjo, S. 1993. *Freshwater Fishes of Western Indonesia and Sulawesi*. Jakarta: Periplus Edition. (HK) in Collaboration with the Environment Republik Indonesia.