

Jurnal Ilmu Manajemen dan Bisnis (JIMB)

Vol. 11 Nomor 3, September 2023 | EISSN: 2986-9331 ISSN: 2302-6723

STUDI TENTANG BUDIDAYA IKAN AIR TAWAR DI TELAGA JAYA KABUPATEN GORONTALO

STUDY ON FRESHWATER FISH CULTIVATION IN TELAGA JAYA, GORONTALO DISTRICT

Frezy Paputungan¹

⁽¹⁾Teknologi Pendidikan, Fakultas Ilmu Pendidikan dan Budaya

Universitas Bina Mandiri, Kota Gorontalo, Indonesia

Email⁽¹⁾: frezypaputungan@gmail.com *

ABSTRACT

Aquaculture is defined as an activity to produce aquatic biota (organisms) in a controlled manner in order to gain profit. Another definition of aquaculture is human intervention (efforts) to increase aquatic productivity. Fish are members of poikilothermic (cold-blooded) vertebrates that live in water and breathe with gills. Fish are the most diverse group of vertebrates with more than 27,000 species worldwide. The research method used is descriptive qualitative, namely by explaining and answering in more detail how freshwater fish are cultivated, the benefits and types of freshwater fish that are popularly consumed by the public. The results of the research show that there are several types of freshwater fish that are popularly consumed in Telaga Jaya, Gorontalo Regency, including tilapia fish, gourami, catfish, goldfish, tilapia, nilem fish and snakehead fish.

Keywords: Cultivation, fish, fresh water.

ABSTRAK

Budidaya perikanan didefinisikan sebagai suatu kegiatan untuk memproduksi biota (organisme) akuatik secara terkontrol dalam rangka mendapatkan keuntungan (profit). Definisi budidaya perikanan lainnya adalah campur tangan (upaya-upaya) manusia untuk meningkatkan produktivitas perairan. Ikan adalah anggota vertebrata poikilothermik (berdarah dingin) yang hidup di air dan bernapas dengan insang. Ikan merupakan kelompok vertebrata yang paling beraneka ragam dengan jumlah spesies lebih dari 27,000 di seluruh dunia. Metode penelitian yang digunakan adalah deskriptif kualitatif yakni dengan menjelaskan dan menjawab secara lebih rinci bagaimana budidaya ikan air tawar, manfaat dan jenis ikan air tawar yang populer dikonsumsi masyarakat. Hasil penelitian menunjukkan bahwa ada beberapa jenis ikan air tawar yang populer dikonsumsi di Telaga Jaya Kabupaten Gorontalo antara lain ikan mujair, gurame, ikan lele, ikan mas, ikan nila, ikan nilem dan ikan gabus.

Kata kunci: Budidaya, ikan, air tawar.

PENDAHULUAN

Pemanfaatan sumber daya laut untuk perikanan merupakan hal yang amat penting. fungsi laut dibidang perikanan meliputi penangkapan dan pembudidayaan ikan, kerang, udang, dan sebagainya. Potensi perikanan di Indonesia sangat tinggi terlebih Indonesia merupakan negara maritim yang artinya di negara yang daerah perairannya lebih dominan. Belum lagi budidaya ikan di air tawar, yang menjadi bahan konsumsi masyarakat sehari-hari dengan berbagai macam jenisnya.

Budidaya perikanan atau perikanan budidaya adalah kegiatan memproduksi biota (organisme) akuatik (air) untuk mendapatkan keuntungan. Suhaerah (2015, h. 8) pisces atau ikan merupakan kelompok besar hewan bertulang belakang (vertebrata) yang jumlahnya mencapai dua kali lipat dari spesies burung dan melebihi tiga kali lipat dari reptilia dan amphibia serta tidak kurang dari tujuh kali lipat mamalia. Maka dari itu dapat disimpulkan bahwa definisi ikan merupakan semua jenis organisme yang termasuk kelas pisces yang hidupnya berada di lingkungan perairan laut serta jumlahnya yang begitu banyak dibandingkan jenis organisme lainnya.

Ikan yang hidup di air tawar adalah ikan yang menetap, tinggal dan berkembang di air yang banyak mengandung larutan garam (salinitas) kurang dari 5 per mil (0,5%) seperti danau, sungai dan waduk. Ikan merupakan sumber protein yang bagus untuk manusia. Dari mulai anak-anak, dewasa sampai manusia lanjut usiapun sehat karena mengkonsumsi ikan pangan hewani yang sudah dikenal berbagai lapisan masyarakat di berbagai belahan negara. Ikan termasuk sumber protein yang mudah diperoleh, apalagi Indonesia sebagai negara maritim dengan sekian banyak koleksi aneka ikan dan masih ditambah lagi dengan diperairan darat Indonesia tersedia jenis aneka ikan air tawar yang melimpah dan dikembangkan dalam industri pangan.

Pangan dan gizi adalah komponen penting dalam mewujudkan sumberdaya manusia sehat berkualitas, sehingga mampu berperan bagi pembangunan bangsa. Pangan merupakan bahan penopang yang memungkinkan manusia untuk bertumbuh, memelihara tubuhnya, serta berkembang biak (Damongilala Lena: 2021). Untuk itu membudidayakan ikan air tawar penting untuk dilaksanakan, apalagi di daerah yang memiliki danau ataupun telaga sebagai habitat ikan air tawar.

Jenis ikan air tawar yang sering dikonsumsi oleh masyarakat tentu sangatlah beragam. Selain bisa diolah menjadi makanan yang lezat dan menggugah selera, ikan juga merupakan bahan makanan yang menjadi sumber vitamin dan nutrisi untuk tubuh. Ikan air tawar merupakan jenis ikan yang hidup di air tawar seperti kolam, sungai, dan danau dengan salinitas air kurang dari 0,05%. Sebanyak 41 persen dari jumlah spesies ikan diketahui hidup di air tawar. Jenis ikan air tawar yang populer dikonsumsi masyarakat Indonesia antara lain: mujair, gurame, lele, mas, patin, nila, nilem, gabus, wader, sidat dan bawal.

METODE PELAKSANAAN PENELITIAN

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif kualitatif. Menurut Sugiyono (2016: 9) metode deskriptif kualitatif adalah metode penelitian yang berdasarkan pada filsafat post positivisme digunakan untuk meneliti pada kondisi objek yang alamiah (sebagai lawannya adalah eksperimen) dimana peneliti adalah sebagai instrument kunci teknik pengumpulan data dilakukan secara trigulasi (gabungan), analisis data bersifat induktif/ kualitatif, dan hasil penelitian kualitatif lebih menekankan makna daripada generalisasi. Penelitian deskriptif kualitatif bertujuan untuk menggambarkan, melukiskan, menerangkan, menjelaskan dan menjawab secara lebih rinci permasalahan yang akan diteliti dengan mempelajari semaksimal mungkin seorang individu, suatu kelompok atau suatu kejadian.

HASIL PELAKSANAAN DAN PEMBAHASAN

Budidaya perikanan itu sendiri didefinisikan sebagai suatu kegiatan untuk memproduksi biota (organisme) akuatik secara terkontrol dalam rangka mendapatkan keuntungan (profit). Dengan penekanan pada kondisi terkontrol dan orientasi untuk mendapatkan keuntungan tersebut, definisi ini mengandung makna bahwa kegiatan budidaya perikanan adalah kegiatan ekonomi (prinsip-prinsip ekonomi) yang mengarah pada industri (tepat waktu, tepat jumlah, tepat mutu, dan tepat harga). Sebelum definisi tersebut di atas, sudah berkembang definisi budidaya perikanan sebagai campur tangan atau upaya-upaya manusia untuk meningkatkan produktivitas perairan melalui kegiatan budidaya. Kegiatan budidaya yang dimaksud adalah usaha pemeliharaan untuk mempertahankan kelangsungan hidup (*survival*), menumbuhkan (*growth*) dan memperbanyak (*reproduction*) biota akuatik. Definisi ini berkembang dengan memperhatikan evolusi produksi yang berlangsung di dalam perikanan.

Kegiatan budidaya perikanan diawali oleh kegiatan perikanan tangkap, suatu kegiatan yang sudah dilakukan oleh manusia primitif sejak zaman purba. Produksi perikanan tangkap dibatasi oleh produktivitas alamiah suatu perairan (laut, sungai, danau atau waduk). Produktivitas (produksi bobot biomassa biota air per satuan volume air per waktu) alamiah perairan tersebut dapat ditingkatkan puluhan hingga ribuan kali oleh budidaya perikanan.

Ikan adalah anggota vertebrata poikilothermik (berdarah dingin) yang hidup di air dan bernapas dengan insang. Ikan merupakan kelompok vertebrata yang paling beraneka ragam dengan jumlah spesies lebih dari 27,000 di seluruh dunia. Ikan adalah binatang bertulang belakang (vertebrata) yang bersirip, bernapas dengan insang dan hidup di air. Definisi ini digunakan untuk mempermudah dalam membuat klasifikasi atau membedakan antara ikan dengan kelompok organisme lainnya (Burhanuddin dkk: 2018). Indonesia memiliki banyak jenis ikan air tawar, namun belum banyak yang memiliki nilai komersial dan dikenal masyarakat. Ikan air tawar dapat tumbuh dan berkembang dengan baik pada perairan tropis dengan berbagai perbedaan pada dua musim dan kondisi iklim yang ada. Budidaya Ikan Air Tawar menurut KBBI (Kamus Besar Bahasa Indonesia) budidaya diartikan sebagai mempergunakan, memanfaatkan, atau usaha untuk memanfaatkan sesuatu. Ikan diartikan sebagai binatang bertulang yang hidup dalam air, berdarah dingin, umumnya bernapas dengan insang, tubuhnya bersisik, bergerak dan menjaga keseimbangan badanya dengan menggunakan sirip. Air tawar diartikan sebagai ikan yang hidup di air tawar, seperti di danau, sungai, kolam, ataupun waduk.

Sistem perikanan tersusun oleh beberapa komponen yang memiliki berbagai bentuk interaksi yang kompleks. Sekurang-kurangnya sistem perikanan tersusun oleh tiga komponen yaitu sumber daya ikan, habitat atau lingkungan dan manusia. Beberapa ikan, secara berlawanan, lahir di laut dan hidup di air tawar, seperti belut. Untuk produksi dalam budidaya ikan air tawar dalam kolam didominasi oleh ikan mas, lele, patin, nila dan gurame. Lima jenis ikan tersebut menyumbang ; lebih dai 80% dari total produksi. Ikan air tawar yang paling banyak dibudidayakan di Indonesia antara lai ikan nila “*Oreochromis niloticus*” ialah ikan air tawar yang mudah dipelihara dan gangguan penyakitnya tidak begitu banyak. Dalam pembibitan nila cukup mudah, dari sepasang indukan bisa dihasilkan 250-1000 butir telur. Untuk waktu persiapan dari telur sampai menjadi benih berukuran 5-8 cm diperlukan waktu 60 hari. Ikan Gurami untuk di negara lain, Ikan gurame “*Osphronemus goramy*” biasanya dipelihara dalam aquarium sebagai ikan hias, namun untuk di Asia Tenggara dan Asia Tengah, ikan tersebut merupakan ikan yang dikonsumsi yang disukai.

Ikan air tawar adalah ikan yang menghabiskan sebagian atau seluruh hidupnya di air tawar, seperti sungai dan danau, dengan salinitas kurang dari 0,05%. Dalam banyak hal, lingkungan air tawar berbeda dengan lingkungan perairan laut, dan yang paling membedakan adalah tingkat salinitasnya. Untuk bertahan di air tawar, ikan membutuhkan adaptasi fisiologis yang bertujuan menjaga keseimbangan konsentrasi ion dalam tubuh. Adapun kelurahan yang sangat berpotensi dalam sektor perikanan adalah Telaga Jaya. Talaga Jaya adalah sebuah kecamatan di Kabupaten Gorontalo, yang memiliki wilayah dengan banyak telaga sebagai habitat ikan air tawar. Jenis ikan air tawar yang ada di Indonesia antara lain ikan lele, ikan mas, ikan nila, ikan gurame, ikan patin, ikan betik/ papuyu dan ikan mujair.

Kandungan gizi ikan antara lain protein adalah senyawa organik kompleks yang tersusun atas unsur Karbon (C), Hidrogen (H), Oksigen (O), Nitrogen (N) dan kadang-kadang mengandung zat Belerang (S), dan Fosfor (P). Protein merupakan makro molekul yang terdiri dari satu atau lebih polimer. Setiap Polimer tersusun atas monomer yang disebut asam amino. Masing-masing asam amino mengandung satu atom Karbon(C) yang mengikat satu atom Hidrogen (H), satu gugus amin (NH₂), satu gugus karboksil (-COOH), dan lain-lain (Gugus R). Omega 3 merupakan salah satu jenis lemak tak jenuh yang sangat dibutuhkan tubuh. Sayangnya, tubuh tidak dapat menghasilkan sendiri jenis lemak ini sehingga kebutuhan akan lemak jenis ini harus didapatkan melalui asupan makanan. Para ahli gizi menyatakan bahwa tubuh membutuhkan sekitar 300 mg Omega 3 per harinya. Omega 3 sebagian besar dapat ditemukan pada ikan-ikanan seperti ikan Salmon, ikan Tuna, ikan air tawar, Mackerel, Hering, ikanTenggiri, dan ikan sarden (ikan Lemuru). Selain itu, Omega 3 dapat ditemukan pula pada makanan yang berasal dari tumbuhan seperti minyak dari Raps, kacang Kenari, Walnuts, Alpukat, Bayam, minyak Canola, dan kacang Kedelai. Vitamin adalah sekelompok senyawa organik amina yang sangat penting dan sangat dibutuhkan oleh tubuh, karena vitamin berfungsi untuk membantu pengaturan atau proses kegiatan tubuh (vitamin mempunyai peransangat penting dalam metabolisme tubuh), karena vitamin tidak dapat dihasilkan oleh tubuh. Mineral adalah suatu zat (fasa) padat yang terdiri dari unsur atau persenyawaan kimia yang dibentuk secara alamiah oleh proses-proses anorganik, mempunyai sifat-sifat kimia dan fisika tertentu dan mempunyai penempatan atom-atom secara beraturan didalamnya, atau dikenal sebagai struktur kristal. Selain itu kata mineral juga mempunyai banyak arti, hal ini tergantung darimana kita meninjaunya. Mineral dalam arti farmasi lain dengan pengertian di bidang geologi.

Ikan air tawar mengandung asam lemak omega-3, protein, selenium dan vitamin D. Manfaatnya mulai dari menurunkan risiko sakit jantung, mencegah anemia dan menjaga kesehatan otak. Karakteristik lainnya terkait ikan air tawar adalah ginjalnya yang berkembang dengan baik. Ginjal ikan air tawar berukuran besar karena banyak air yang melewatinya, 41% dari seluruh spesies ikan diketahui berada di air tawar. Hal ini karena spesiasi yang cepat yang menjadikan habitat yang terpecah menjadi mungkin untuk ditinggali. Ikan air tawar berbeda secara fisiologis dengan ikan laut dalam beberapa aspek. Insang mereka harus mampu mendifusikan air sembari menjaga kadar garam dalam cairan tubuh secara simultan. Adaptasi pada bagian sisik ikan juga memainkan peran penting; ikan air tawar yang kehilangan banyak sisik akan mendapatkan kelebihan air yang berdifusi ke dalam kulit, dan dapat menyebabkan kematian pada ikan (barajafarm.com: 2020). Konsumsi ikan air tawar penting untuk diketahui apalagi terkait tentang manfaat positif mengkonsumsi ikan bagi kesehatan, khususnya bagi pencegahan kejadian anemia.

Populasi target dalam penelitian ini adalah masyarakat di Telaga Jaya Tahun 2023 dengan jumlah KK 3650 orang dan sampel sejumlah 100 orang. Dari hasil pengamatan dan wawancara dengan masyarakat jenis ikan air tawar yang populer dikonsumsi di Telaga Jaya Kabupaten Gorontalo antara lain ikan mujair, gurame, ikan lele, ikan mas, ikan nila, ikan nilam dan ikan gabus. Berikut adalah jenis ikan air tawar yang populer dikonsumsi masyarakat Telaga Jaya Gorontalo:

1. Ikan Mujair



Ikan mujair merupakan jenis ikan air tawar yang cukup populer untuk dikonsumsi masyarakat Indonesia. Kabarnya, asal mula nama 'Mujair' diambil dari nama penemunya. Ikan ini dikabarkan ditemukan oleh seorang pria bernama 'Mujair' di sungai serang pantai Selatan Blitar, Jawa Timur pada tahun 1939. Penyebaran jenis ikan ini ada di perairan Afrika dan Indonesia. Ciri fisik ikan ini bisa dilihat dari bentuk badannya yang pipih dengan warna hitam, warna keabu-abuan atau warna kuning. Untuk ukuran panjang maksimum ikan ini bisa mencapai sekitar 40 cm. Jenis ikan air tawar satu ini terkenal kaya akan fosfor dan berbagai gizi lain yang baik untuk tubuh. Ikan ini juga cocok untuk diolah untuk berbagai masakan Indonesia.

2. Ikan Gurame



Ikan Gurame juga salah satu jenis ikan yang populer dan menjadi favorit banyak orang. Hanya saja, ikan ini cenderung memiliki harga yang sedikit lebih mahal dibanding ikan mujair. Gurame sendiri memiliki ciri fisik pada bentuk tubuhnya yang pipih melebar, serta sisik yang lebar dan rapat. Ikan gurame memiliki daging yang padat dan tebal, dan duri yang berukuran besar hanya terdapat pada tengah badannya saja.

3. Ikan Lele



Ikan lele memiliki ciri fisik tubuhnya yang licin dan tak bersisik. Ikan jenis ini memiliki ciri fisik tubuhnya yang panjang, bagian kepala yang cukup keras dengan bola mata yang kecil serta mulut yang lebar terletak di ujung moncong. Ada 4 pasang sungut peraba yang sangat berguna bagi lele ketika bergerak di perairan yang gelap. Lele merupakan salah satu jenis ikan yang sangat populer di Indonesia. Kita bahkan bisa dengan mudah menemui pedagang kaki lima yang menjual sajian lele. Kita juga tak perlu merogoh kocek yang mahal untuk menikmati ikan ini.

3. Ikan Mas



Ikan mas sebenarnya ada beberapa jenis yang dikategorikan sebagai ikan hias. Ciri fisiknya yakni memiliki tubuh yang tegak pipih dengan sisik yang normal dan siripnya yang memanjang. Daging dari ikan mas juga cenderung memiliki tekstur yang sangat lembut. Kekurangannya, ikan ini memiliki duri kecil dan halus di setiap lapisan dagingnya. Maka Anda harus berhati-hati jika mengonsumsi ikan ini.

4. Ikan Nila



Jenis ikan air tawar satu ini sebenarnya memiliki ciri fisik yang mirip dengan ikan mujair. Ikan yang memiliki nama ilmiah *Oreochromis niloticus* cukup populer dan banyak dibudidayakan di Indonesia. Ikan nila sendiri ada juga yang berwarna merah. Cara menikmati jenis ikan ini juga beragam, Anda bisa hanya menggorengnya saja dan disantap menggunakan sambal. Atau ditumis dengan bumbu asam manis.

5. Ikan Nilem



Jenis ikan air tawar satu ini memang belum banyak dibudidayakan di berbagai wilayah di Indonesia. Meski berukuran kecil, ikan ini memiliki cita rasa yang lebih gurih bila dibandingkan dengan ikan tawar yang lainnya. Hal ini diakrenakan ikan nilem banyak mengandung sodium glutamat di dalam dagingnya yang dengan alami terbentuk karena pengaruh dari kebiasaan makan ikan ini. Pakan ikan nilem biasanya berupa phytoplankton dan terutama dari ganggang air yang banyak tumbuh hasil dari pemupukan kolam.

6. Ikan Gabus



Ikan gabus memiliki bentuk tubuh yang cukup besar. Habitat hidupnya kebanyakan ada di sungai, rawa, dan danau. Ikan ini memiliki ciri fisik yakni kepalanya yang mirip dengan ular. Harga ikan jenis ini juga terbilang cukup mahal. Kita bisa mengolah ikan ini menjadi berbagai olahan sedap nusantara.

SIMPULAN

Populasi target dalam penelitian ini adalah masyarakat di Telaga Jaya Tahun 2023 dengan jumlah KK 3650 orang dan sampel sejumlah 100 orang. Dari hasil pengamatan dan wawancara dengan masyarakat jenis ikan air tawar yang populer dikonsumsi di Telaga Jaya Kabupaten Gorontalo antara lain ikan mujair, gurame, ikan lele, ikan mas, ikan nila, ikan nilem dan ikan gabus.

Kebanyakan diantara masyarakat Telaga Jaya memiliki waduk sederhana sendiri, yang di dalamnya kebanyakan ditemukan adalah ikan lele, ikan mas dan ikan gabus. Masyarakat di daerah ini juga sudah banyak membudidayakan ikan air tawar, sehingga dalam memperoleh bahan makanan jenis tersebut cukup mudah. Beberapa ikan air tawarpun sudah menjadi bahan olahan seperti ikan gabus menjadi bahan baku bakso, ikan kaleng dan lain sebagainya. Temuan dalam penelitian ini adalah keluarga yang dengan rutin konsumsi ikan air tawar dapat mengurangi resiko penurunan hb (hemoglobin) akan tetapi ada juga orang yang dengan sebutan “vegetarian” tidak mengonsumsi ikan namun kondisinya sehat dan hb nya terjaga. Karena bahan yang dikonsumsi tidak selamanya mendukung kesehatan jasmani, kebiasaan yang rutin seperti sering tidak tidur malampun dapat menjadi pemicu turunnya kandungan Fe. Tubuh manusia sudah dibentengi dengan hemoglobin serta pertahanan yang cukup, tinggal bagaimana kita menjaganya.

DAFTAR RUJUKAN

- [1] Burhanuddin, Andi Iqbal. 2018. Vertebrata Laut. Yogyakarta : Deepublish.
- [2] Damongilala Lena. 2021. Kandungan Gizi Pangan Ikani. Bandung: CV Patra Media Gravindo.
- [3] Suhaerah, Lilis. 2015. Zoologi Vertebrata. Tim Penyusun Bio Edu: Bandung.
- [4] Sugiyono. (2016). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D, Cetakan ke-24. Bandung: Alfabeta.
- [5] <https://www.barajafarm.com/2020/06/pengertian-perikanan-air-tawar-beserta.html>