

TEKNIK PEMERIKSAAN ISI USUS IKAN PATIN DARI SUNGAI MUSI SUMATERA SELATAN

Burnawi*)

*)Teknisi Litkayasa pada Balai Riset Perikanan Perairan Umum, Palembang

PENDAHULUAN

Ikan patin merupakan jenis ikan ekonomis penting yang sangat populer di Pulau Sumatera dan Kalimantan. Jenis ikan ini hidup dan berkembang biak secara alami di perairan umum, terutama di sungai-sungai besar seperti Sungai Musi, Sungai Batanghari, Sungai Barito, dan Sungai Kapuas.

Studi aspek biologi ikan tentang isi saluran pencernaan makanannya sangat berguna untuk memahami kebiasaan makanannya. Oleh karena itu studi tersebut berguna untuk pengelolaan sumber daya ikan patin di perairan Sungai Musi.

Adapun tujuan penulisan makalah adalah hendak menguraikan teknik pemeriksaan isi usus ikan patin yang diperoleh dari Sungai Musi Sumatera Selatan.

POKOK BAHASAN

Bahan

1. Air
2. Larutan formalin 10%
3. Saluran pencernaan ikan patin
4. Karet gelang
5. Kantong plastik
6. Kertas kalkir

Alat

1. Dessecting set
2. Cawan petri
3. Timbangan dengan ketelitian 0,01 g
4. Loupe/mikroskop
5. Baskom dan ember
6. Kotak plastik (*cool box*)
7. Pensil 2 B.

CARA KERJA

Pengamatan isi saluran pencernaan dilakukan berdasarkan indek bagian terbesar yang dikembangkan oleh Lager K.F. (1991) dalam (Arifin *et al.*, 1996).

Cara memeriksa dan mengamati usus ikan patin ada beberapa tahapan:

Pengawetan usus

Ikan patin diletakkan di atas talenan, kemudian dibedah bagian perutnya mulai dari pangkal sirip dada hingga ke lubang anus. Pembedahan ini dilakukan memakai gunting dan pisau bedah. Ketika membedah perut ikan tersebut harus dilakukan secara hati-hati supaya tidak melukai usus ikan sehingga isinya tidak keluar atau tercecer.

Usus ikan dipotong mulai dari bagian mulut sampai ke anus, kemudian dimasukkan ke dalam kantong plastik dan diberi cairan formalin 10%, sehingga seluruh usus ikan terendam dalam cairan formalin tersebut. Sebelum kantong tersebut ditutup dan diikat memakai karet gelang, diberi identitas sampel yang ditulis kalkir dengan pensil 2 B mengenai: nama ikan, ukuran, tempat, dan tanggal pengambilan sampel. Kemudian kantong plastik disimpan dalam box penyimpanan (*cool box*).

Pemeriksaan isi usus

Usus ikan dikeluarkan dari kantong plastik dan dimasukkan ke dalam baskom, selanjutnya dibilas memakai air sebanyak 3 kali sampai bau formalinnya hilang. Usus ikan dibedah atau dipotong memakai pisau bedah secara memanjang. Semua isi usus dikeluarkan dan ditampung dalam cawan petri, dibiarkan atau

Tabel 1. Komposisi pakan alami ikan patin di Sungai Musi

No.	Nama Bahan	Prosentase (%)
1.	Buah (pedado, jambu air)	40,40
2.	Ikan	3,54
3.	Daging dan tulang (hewan)	1,43
4.	Molusca	0,14
5.	Crustacea	0,56
6.	Umbi-umbian	0,70
7.	Insekta	0,01
8.	Detritus	11,96
9.	Tidak teridentifikasi	36,16
Jumlah		100,00

dikering-anginkan selama \pm 10 menit. Setelah pengeringan selesai semua isi usus ditimbang untuk menentukan berat pakan alami yang ada dalam usus ikan setiap ekornya.

Tahapan kerja berikutnya adalah memilah dan mengelompokkan jenis-jenis pakan secara kasat mata. Bila isi perut tersebut tidak teridentifikasi maka diidentifikasi memakai mikroskop (*binokuler*). Jenis-jenis makanan yang ditemukan selanjutnya dihitung berdasarkan persentase dari isi usus yang diperiksa.

HASIL PEMERIKSAAN

Hasil pemeriksaan isi perut ikan patin ditemukan berbagai jenis bahan makanan, yaitu: buah-buahan, ikan, hewan, molusca, crustacea, umbi-umbian, insekta, detritus, dan lain sebagainya. Ikan patin termasuk ikan omnivora, lebih dominan memakan buah-buahan dan ditritus (Tabel 1).

KESIMPULAN

1. Teknik pemeriksaan usus ikan patin memakai indek bagian terbesar sebaiknya dimodifikasi memakai metode lainnya karena banyak jenis-jenis pakan yang tidak teridentifikasi.
2. Makanan ikan patin di Sungai Musi adalah buah-buahan dan detritus.

DAFTAR PUSTAKA

- Arifin, Z., A. Karim Gaffar, & Susilo Adjie. 1996. Studi biologi ikan langka DAS Musi. Laporan Intern Loka Penelitian Perikanan Air Tawar Palembang.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis menghaturkan terima kasih sebesar-besarnya kepada Bapak Dr. Ir. Mas Tri Djoko Sunarno, M.S., Drs. Susilo Adjie, dan Drs. Dadiék Prasetyo yang telah memberi saran dan koreksinya, dan dewan redaksi serta pengetik naskah sehingga terlaksananya tulisan ini.