

## TEKNIK PEMBUATAN KUCUR UNTUK UMPAN PANCING DI SUNGAI MUSI, SUMATERA SELATAN

Burnawi<sup>1)</sup>

<sup>1)</sup>Teknisi Litkayasa pada Balai Riset Perikanan Perairan Umum, Palembang

Teregistrasi I tgl. 23/11/2005; Disetujui terbit tgl. 23/11/2005

### PENDAHULUAN

Sungai Musi merupakan sungai terpanjang dan terbesar di Propinsi Sumatera Selatan terdiri dari 9 sungai yaitu: Sungai Musi, Sungai Kikim, Sungai Kelinggi, Sungai Lakitan, Sungai Rawas, Sungai Batanghari Leko, Sungai Lematang, Sungai Ogan, dan Sungai Komereng.

Kegiatan perikanan yang dominan di Sungai Musi ialah penangkapan ikan dengan berbagai alat tangkap, antara lain: pancing, rawai, jala, jaring insang, bubu, tuguk, empang, dan lain-lain. Diantara alat-alat tersebut yang cukup unik adalah penangkapan ikan memakai pancing umpan "kucur".

Kucur adalah umpan pancing yang terbuat dari: lemak sapi, ikan, jengkol, bawang putih, kemiri, pala, minyak goreng, kapas, dan telur itik yang melalui proses dimasak dan difermentasi. Umpan ini mempunyai aroma busuk yang khas dan menarik ikan untuk memakannya, terutama jenis-jenis ikan buas. Kelompok ikan berpatil (catfish) seperti ikan: baung (*Mytus nemurus*), patin (*Pangasius spp*), dan

berengit (*Mytus nigriceps*) menyukai umpan "kucur" yang tenggelam di dasar sungai.

Tujuan penulisan makalah ini adalah menguraikan teknik pembuatan kucur untuk umpan pancing, sebagai informasi bagi nelayan dan kalangan hobi pemancing di Sungai Musi, Sumatera Selatan.

### POKOK BAHASAN

Teknik membuat kucur untuk umpan pancing ditulis berdasarkan hasil wawancara langsung dengan nelayan yang membuat kucur. Dalam proses pembuatan kucur ini ada beberapa pokok bahasan yang menyangkut tentang: alat, bahan, dan cara kerja.

#### Alat

Alat yang digunakan untuk membuat kucur adalah sebagai berikut: kompor, kualii, pisau dapur, baskom plastik, penggerus (blender, cowet, lumpang batu), kaleng bekas biskuit, kaleng bekas susu, kantong plastik, talenan, mangkok, sendok, sendok masak (cooking spoon), dan timbangan lihat Tabel 1.

Tabel 1. Alat pembuatan kucur

No.	Alat	Jumlah
1.	Kompor	1 buah
2.	Kualii	1 buah
3.	Pisau dapur	1 buah
4.	Baskom plastik	1 buah
5.	Penggerus (Blender, lumpang batu)	1 buah
6.	Kaleng bekas biskuit Volume 5 l	1 buah
7.	Kaleng bekas susu volume 400 ml	1 buah
8.	Kantong plastik ukuran 30x20 cm	50 lembar
9.	Talenan	1 buah
10.	Mangkok	1 buah
11.	Sendok	1 buah
12.	Sendok masak	1 buah
13.	Timbangan ketelitian 10 g	1 buah

**Bahan**

Pembuatan kucur ini terdiri dari beberapa macam bahan yaitu: ikan berengit, lemak sapi, kapas, jengkol, bawang putih, kemiri, pala, minyak goreng, dan telur itik. Ikan berengit adalah bahan baku utama untuk pembuatan kucur yang berfungsi untuk

memberikan aroma busuk yang khas dan mempunyai daya tarik tersendiri bagi ikan untuk memakan umpan kucur tersebut. Bila di suatu daerah tidak ada ikan berengit maka dapat diganti dengan jenis ikan lainnya.

Adapun komposisi bahan pembuatan kucur (ada di Tabel 2).

Tabel 2. Bahan dan komposisi pembuatan kucur

No.	B a h a n	Jumlah (gram )	Jumlah (%)
1.	Ikan berengit	3.000	67,18
2.	Lemak(gajih) sapi	500	11.19
3.	Kapas	300	6,71
4.	Jengkol	100	2,23
5.	Bawang putih	100	2,23
6.	Kemiri	100	2,23
7.	Pala	100	2,23
8.	Minyak Goreng	100	2,23
9.	Telur itik	65 (1 buah )	1,45
Jumlah		4.365	100,00



Gambar 1. Diagram foto bahan untuk membuat kucur.

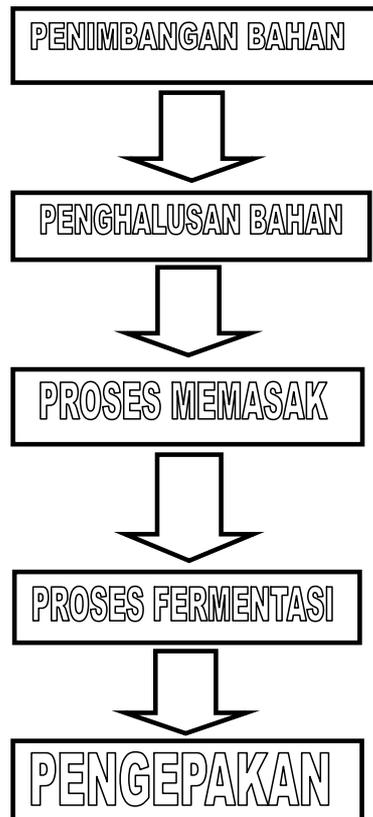
## CARA KERJA

### Persiapan

Semua bahan disiapkan untuk ditimbang sesuai dengan komposisi tersebut di atas dan bahan dihaluskan dengan cara digerus atau ditumbuk memakai alat blender, cowet atau lumpang batu yaitu: ikan berengit, bawang putih, jengkol, dan kemiri. Kemudian lemak sapi dicincang atau diiris memakai pisau sehingga menjadi potongan-potongan berukuran kurang lebih 5 cm dan selanjutnya telur itik dikocok hingga rata selama 1 menit.

### Proses memasak

- Panaskan minyak goreng di dalam kuahi, setelah itu masukan bawang putih, kemiri, pala, sehingga beraroma, lalu jengkol sambil diaduk hingga rata dan kemudian masukkan ikan berengit yang telah dihaluskan sambil diaduk hingga rata.
- Masukkan lemak sapi yang telah diiris kecil-kecil ke dalam tumisan sambil diaduk hingga lemak tersebut mencair menjadi minyak.
- Lemak sapi berfungsi menyatukan, menempelkan, dan mengikat bahan-bahan kucur hingga homogen.
- Setelah itu masukkan telur itik yang telah dikocok dan diaduk selama 1 menit hingga tercampur rata.
- Setelah selesai proses memasak bahan-bahan tersebut dituangkan ke dalam baskom, lalu dimasukkan kapas sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga seluruh kapas tersebut bercampur dengan bahan yang telah dimasak.
- Kapas berfungsi sebagai substrat tempat menempelkannya bahan-bahan baku kucur yang bersifat encer dan lunak.
- Bila bahan kucur sudah dingin lalu dimasukkan ke dalam wadah (kaleng bekas biskuit volume 5 kg) dan ditutup rapat kedap udara.
- Setelah 2 minggu akan terjadi proses fermentasi, lalu kucur dikeluarkan dari dalam kaleng biskuit dan dikemas dalam kaleng bekas susu yang dibungkus dengan kantong plastik, pembungkusan ini bertujuan agar bau busuk tidak keluar dari kaleng dan siap untuk dijadikan umpan pancing (Gambar 2).



Gambar 2. Diagram proses pembuatan kucur.

### **Hasil pembuatan kucur**

Dari komposisi bahan kucur tersebut di atas akan dihasilkan kucur seberat 4 kg, atau bila dibungkus dengan kemasan yang lebih kecil maka akan dihasilkan sebanyak 40 kemasan (kaleng bekas susu) dengan berat  $\pm$  100 g/ kemasan.

### **KESIMPULAN**

1. Kucur adalah umpan buatan yang banyak dipakai oleh masyarakat di Sungai Musi.

2. Teknik pembuatan kucur dapat di jadikan acuan oleh nelayan dan para kalangan hobiis memancing ikan khususnya nelayan Sumatera Selatan. Bahan baku pembuatan kucur terutama jenis ikan beringit dapat diganti dengan jenis ikan lainnya.

### **UCAPAN TERIMA KASIH**

Dalam kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih sebesar-besarnya kepada Bapak Rosik sebagai nara sumber.