

JURNAL

MORFOLOGI IKAN TEMBAKUL (*Periophthalmodon schlosseri*)

OLEH

SELAMAT ARIYADIN



**FAKULTAS PERIKANAN DAN KELAUTAN
UNIVERSITAS RIAU
PEKANBARU
2022**

MORFOLOGI IKAN TEMBAKUL (*Periophthalmodon schlosseri*)

Oleh

Selamat ariyadin⁽¹⁾, Rahman karnila⁽²⁾, Andarini diharmi⁽²⁾

Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Riau, Pekanbaru, 28293

Email: selamatariyadin09@gmail.com

ABSTRAK

Ikan Tembakul merupakan jenis ikan non ekonomis yang terdapat di muara sungai yang berlumpur. Penelitian ini bertujuan untuk menentukan presentase bagian tubuh ikan tembakul. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah eksploratif yang di analisis data secara deskriptif. Metode penentuan bagian tubuh ikan tembakul dengan cara di bagi menjadi beberapa bagian terdiri atas daging, jeroan, kulit dan sisik dan dihitung presentase bagian tubuh ikan tembakul. Hasil dari perhitungan bagian tubuh ikan tembakul menunjukkan bahwa persentase daging sebesar 25%, organ (usus, jantung gelembung renang, pancreas, dan hati), 5%, kulit dan sisik 70%. Ikan tembakul memiliki kadar lemak sebesar 0,48% bb. Proporsi dari ikan tembakul terbanyak adalah kulit dan sisik sebesar 70%.

Kata Kunci : kadar lemak, morfologi ikan tembakul, proporsi

-
- 1) Mahasiswa Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Riau**
 - 2) Dosen Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Riau**

MORPHOLOGY OF GIANT MUDSKIPPER FISH (*Periophthalmodon schlosseri*)

By

Salamat ariyadin⁽¹⁾, Rahman Karnila⁽²⁾, Andarini Diharmi⁽²⁾

Faculty of Fisheries and Maritime Affairs, Riau University, Pekanbaru, 28293

Email: selamatariyadin09@gmail.com

ABSTRACT

The giant mudskipper fish is a type of non-economic fish found in muddy river mouths. This study aimed to determine the percentage of the body parts of the giant mudskipper fish. The method used in this research was exploratory in which the data is analyzed descriptively. The method of determining the body parts of the fish is done by separating the parts of the fish consisting of the flesh, internal organs (intestines, liver, pancreas, swim bladder, heart), skin and scales. The percentages of the body parts are calculated as the percentage of the body parts of the giant mudskipper fish. The results of the calculation of the body parts of the giant mudskipper fish showed that the percentage of meat was 25%, viscera 5%, skin, and scales 70%. The giant mudskipper fish had a fat content of 0.48% body weight. The proportion of the most of the giant mudskipper fish was the skin and scales of 70%.

Keywords: Fat content, Morphology of giant mudskipper fish, Percentage

- 1) Student at Faculty of Fisheries and Marine Science, Universitas Riau**
- 2) Lecturer at Faculty of Fisheries and Marine Science, Universitas Riau**

PENDAHULUAN

Ikan Tembakul merupakan jenis ikan yang berasal dari famili *Gobiidae* dan Subfamili *Oxudercinae*. Jenis ikan ini dapat ditemukan di muara sungai atau daerah yang berlumpur. Daerah berlumpur ini didukung dengan adanya tumbuhan mangrove sebagai sumber nutrisi makanan. Tembakul adalah ikan amfibi dan termasuk ikan endemis, sehingga tidak dapat ditemui di sembarang tempat dan hidup di habitat yang khas di wilayah pasang surut dengan pantai berlumpur yang ada tumbuhan bakau. Disampaikan lebih lanjut bahwa tembakul relatif tidak dimanfaatkan sebagai bahan pangan, karena bentuk dan tempat hidupnya di air berlumpur, tetapi di daerah tertentu, dapat dimanfaatkan sebagai bahan makanan dan dipercaya sebagai kesehatan dan meningkatkan energi bagi tubuh (Edison *et al.* 2019).

Muhtadi *et al.*, (2016) mengatakan bahwa ikan tembakul dapat juga memanjat akar mangrove atau kayu yang terendam di daerah pantai. Ikan Tembakul adalah spesies yang hidupnya juga dipengaruhi dari hutan mangrove (Bidawi *et al.*, 2017). Menurut Al-Behbehani dan Ebrahim (2010) ikan Tembakul mampu bertahan di daerah pasang surut karena memiliki kemampuan bernafas melalui kulit tubuhnya dan lapisan selaput lendir di mulut serta kerongkongannya

Menurut Purwaningsih *et al.* (2014) daging ikan tembakul mempunyai komponen utama yaitu berupa protein (81,22% bk) dan lemak (1,50% bk) dan selama ini belum dimanfaatkan secara optimal.

Penelitian ini secara umum bertujuan untuk mengetahui morfologi, presentase tubuh ikan tembakul, dan kadar lemak daging ikan tembakul.

METODE PENELITIAN

Bahan dan alat

Bahan yang digunakan dalam penelitian ini adalah ikan Tembakul

dengan berat 110-115 gram/ekor yang diperoleh dari Desa Gogok Darussalam, Kecamatan Tebing Tinggi Barat, Kabupaten Kepulauan Meranti, Provinsi Riau. Ikan segera di bawa menggunakan *ice box* untuk mempertahankan kesegaran.

Alat-alat yang digunakan dalam penelitian adalah pisau, panci, baskom, talenan, nampan, wadah, talenan, tabung reaksi, timbangan analitik, Erlenmeyer.

Metode Penelitian

Metode yang digunakan dalam penelitian ini yaitu eksploratif, analisis data secara deskriptif dengan mengamati morfologi ikan tembakul dan mengetahui presentase bagian tubuh ikan tembakul.

Prosedur Penelitian

Prosedur penelitian ini terdiri dari beberapa tahapan yang meliputi :

- 1.) menganalisis morfologi ikan tembakul,
- 2.) analisis kadar lemak daging ikan tembakul, dan
- 3.) presentase bagian tubuh ikan tembakul.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Morfologi ikan tembakul

Karakteristik ikan tembakul dapat terlihat dari mata yang menonjol, kornea dan kulit sisi didalamnya berlapis-lapis, badan ikan tembakul bulat dan panjang, sirip ekor bentuknya membulat. Seluruh tubuhnya ditutupi oleh sisik, terdapat 2 baris gigi pada bagian atas mulut. Ikan ini memiliki sepasang sirip vektoral. Sirip punggung ada dua terletak sama persis dengan permulaan sirip dada dan dibelakang sirip perut. Sirip punggung berpisah dengan sirip ekor, sirip perut, sirip ekor membulat (*rounded*), tidak bergabung dengan sirip anal. Bahan baku dilihat pada morfologi dan bentuk tubuh ikan tembakul.

Menurut penelitian Gosal *et al.* (2013) ikan tembakul merupakan ikan yang umumnya ditemukan pada ekosistem mangrove. Ikan tembakul merupakan ikan yang bersifat non ekonomis, karena ikan tersebut sulit didapat karena hanya

ditemukan di lingkungan yang ada tumbuhan bakau, namun ikan tersebut memiliki kandungan minyak sebagai obat tradisional. Hal ini membuat peneliti ingin menaikkan nilai ekonomis dari ikan tersebut.

2. Analisis kadar lemak

Kadar lemak menggambarkan jumlah komponen lemak yang ada dalam suatu bahan. Analisis kadar lemak pada penelitian daging ikan tembakul yaitu 0,48% (bb). Dibandingkan data pada daging ikan tembakul sebelumnya memiliki kandungan lemak 1,50% (bb), hal ini dikarenakan cara penangkapan dan penanganannya yang kurang baik maka hal tersebut menjadi salah satu faktor penurunan kadar lemak pada daging ikan tembakul. Penelitian ini tidak jauh berbeda dengan hasil yang diperoleh (Selpiana, 2018) kandungan lemak daging ikan tembakul segar sebesar 0,51% (bb). Ikan tembakul tergolong kedalam jenis ikan berlemak rendah karena jumlah lemak kurang dari 3% menurut penelitian (Murtidjo 2003).

3. Presentase bagian tubuh ikan tembakul

Presentase bagian tubuh ikan tembakul terdiri dari beberapa bagian yaitu daging, jeroan, kulit dan sisik dapat dilihat pada Tabel 1.

No	Bagian tubuh	Berat (g)	Presentase (%)
1	Daging	29	25
2	Jeroan	6	5
3	Kulit dan sisik	81	70

Tabel 1 menunjukkan berat daging pada ikan tembakul mencapai 25% yang memiliki lebih banyak mengandung daging warna merah yang terdiri dari otot-otot daging. Pada bagian jeroan mencapai

5% yang meliputi semua organ termasuk usus, jantung, gelembung renang, pancreas, hati. Selain jeroan hasil samping dari ikan tembakul juga terdapat bagian kulit dan sisik mencapai 70% dari bagian tubuh ikan. Rasio bagian tubuh ikan tembakul dalam 1 ekor ikan tembakul utuh memiliki berat 115 g dengan perbandingan daging : jeroan : kulit dan sisik adalah 4,8 : 1 : 13,5.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Hasil penelitian ini menunjukkan morfologi ikan tembakul memiliki ciri-ciri mata menonjol, badan berbentuk bulat dan panjang, ekor membentuk membulat. Kadar lemak daging ikan tembakul menghasilkan nilai sebesar 0,48%, dan Presentase yang dihasilkan dari tubuh ikan tembakul daging sebesar 25%, jeroan 5%, kulit dan sisik 70%.

Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan untuk melakukan analisis proksimat.

DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] Association of Official Analytical Chemists. 1995. Official Methods of Analysis of AOAC Internasional. Maryland.
- Al-Behbehani, BE dan HMA. Ebrahim. 2010. Enviromental Studies on The Mudskippers in The Intertidal Zone of Kuwait Bay. Nature and Science, 8 : 79-87.
- Bidawi, B. M., D. Desrita, Y. Yunasfi. 2017. Tembakul (famili: gobiidae) pada ekosistem mangrove di Desa Pulau Sembilan Kabupaten Langkat Provinsi Sumatera Utara. Depik, 6(3): 228-234.
- Edison. Dewita. Karnila R. Yoswaty D. 2019. Preparasi Konsentrat Protein Ikan Tembakul (*Periophthalmus* sp) Dengan Beberapa Proses Pemanasa

- n. Prosiding Sains TeKes. Pekanbaru: Agustus. 2019. Hal. 7-10.
- Muhtadi A, Sabilah fi Ramadhani, Yunasfi. 2016. Identification and habitat type of Mudskipper (Family: Gobiidae) at the Bali Beach, district of Batu Bara, north Sumatra province. *Biospecies*, 9 (2), 1-6.
- Purwaningsih. Sri. Ella Salamah. Reza Dewantoro. 2014. Komposisi Kimia Dan Asam Lemak Ikan Glodok Akibat Pengolahan Suhu Tinggi. Departemen Tarigan, Nurhayati, Oppusunggu. 2007. Pengaruh penyuluhan kepada pedagang gorengan dengan angka peroksida dan asam pada minyak goreng. *Jurnal Ilmiah Pharmacist, Analyst, Nurse, Nutrition, Midwifery, Environment, Dentist*. 2(1): 20-28.
- Muhtadi A, Sabilah fi Ramadhani, Yunasfi. 2016. Identification and habitat type of Mudskipper (Family: Gobiidae) at the Bali Beach, district of Batu Bara, north Sumatra province. *Biospecies*, 9 (2), 1-6.