

KERAGAMAN IKAN YANG DIJUAL PADA PASAR PACCING, KECAMATAN AWANGPONE, KABUPATEN BONE, MELALUI IDENTIFIKASI MORFOLOGI

A.Nuraqilah Tenri Gading^{1*}, Annisa Zakiyah Darajat²

Abstrak. This study aimed to identify and describe the diversity of fish species sold at Pacing Market, Awangpone District, Bone Regency, through morphological identification. The research was conducted on June 26 and July 4 using a qualitative descriptive approach with purposive sampling techniques. Primary data were obtained through direct field observations, while secondary data were collected from relevant literature sources. The results revealed seven fish species originating from different aquatic habitats, including *Chanos chanos*, *Oreochromis niloticus*, *Rastrelliger brachysoma*, *Mugil cephalus*, *Katsuwonus pelamis*, *Pennahia macrocephalus*, and *Sardinella gibbosa*. Each species exhibits distinctive morphological characteristics as adaptations to its specific environment. These findings indicate that Pacing Market serves as a marketing site for diverse fish resources, reflecting the high potential for fish diversity in Bone Regency, which is supported by relatively stable oceanographic conditions and active community fishing practices. Therefore, sustainable management and utilization of these fisheries resources are essential to maintain ecological balance and economic continuity.

Kata Kunci : Kabupaten Bone, keanekaragaman ikan, pasar ikan, identifikasi morfologi, Pasar Pacing, Sulawesi Selatan.

*Corresponding author:
aqilahqilah727@gmail.com

^{1,2} Biologi, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas SipaTokong Mambo, Bone, Indonesia

Received 3 December 2025, Revision requested 4 February 2025. Accepted 01 March 2026.
published online 31 March 2026

PENDAHULUAN

Indonesia dikenal sebagai negara dengan kekayaan biodiversitas yang sangat tinggi, termasuk dalam hal

keragaman spesies ikan. Berdasarkan berbagai hasil penelitian, tercatat lebih dari 1.100 spesies ikan air tawar hidup di wilayah Indonesia, menempatkan negara ini sebagai pemilik keanekaragaman ikan tawar terbesar ketiga di dunia (Syafei, 2017). Sekitar 120 di antaranya merupakan spesies endemik yang hanya terdapat di lokasi tertentu, seperti Danau Matano, Danau Sentani, dan Sungai Kapuas. Tingginya keragaman ini juga terlihat pada ekosistem pesisir, yang menjadi habitat berbagai ikan karang dan pelagik bernilai ekonomi, misalnya *Lutjanus spp.* dan *Scomberomorus commerson* (Jabbar & Nurlaela, 2025).

Keanekaragaman jenis ikan di Indonesia sangat dipengaruhi oleh karakteristik geografis dan ekologis wilayahnya yang khas, termasuk keberadaan tiga zona iktiogeografi utama, yakni Paparan Sunda, Wallacea, dan Paparan Sahul. Meskipun demikian, berbagai tekanan akibat aktivitas manusia seperti eksploitasi ikan secara berlebihan, masuknya spesies non-lokal, pencemaran perairan, serta degradasi habitat telah memicu penurunan jumlah spesies di ekosistem perairan tawar maupun laut. Contohnya dapat dilihat pada studi yang dilakukan di Danau Tang, Kapuas Hulu, yang menunjukkan bahwa gangguan antropogenik berpengaruh terhadap struktur komunitas ikan, sehingga nilai indeks keanekaragaman yang muncul hanya berada pada kategori rendah hingga sedang (Romini dkk., 2023).

Kabupaten Bone, Sulawesi Selatan, dikenal memiliki sumber daya perikanan yang melimpah, dengan

variasi jenis ikan yang cukup luas, terutama di kawasan pesisir seperti Kelurahan Waetuo dan Palette. Penelitian Surachmat dkk. (2017) melaporkan bahwa alat tangkap tradisional seperti sero masih umum digunakan oleh masyarakat setempat. Dari hasil identifikasi, tercatat sedikitnya 22 famili ikan berbeda berhasil ditangkap dengan alat tersebut. Beberapa di antaranya berasal dari famili Siganidae, Lutjanidae, Serranidae, Mugilidae, dan Leiognathidae yang mendominasi hasil tangkapan. Spesies-spesies tersebut ditemukan pada berbagai lingkungan pesisir, termasuk kawasan mangrove, hamparan lamun, serta perairan dangkal di sekitar terumbu karang. Kondisi ini memperlihatkan bahwa hubungan antara habitat-habitat pesisir sangat penting dalam mempertahankan keberagaman ikan di wilayah tersebut. Selain itu, hasil tangkapan nelayan juga mencakup ikan berukuran besar seperti layaran serta jenis ekonomis penting seperti ikan kembung dan ikan layang (*Decapterus* spp.), yang juga menjadi target utama penangkapan purse seine di perairan Teluk Bone (Mustari, 2023). Keberagaman ukuran dan jenis ikan tersebut menggambarkan tingginya kekayaan spesies di wilayah perairan Kabupaten Bone dan menjadi indikator penting dalam upaya pengelolaan perikanan yang berkesinambungan. Namun, praktik penangkapan yang tidak terkontrol serta penggunaan alat tangkap yang kurang ramah lingkungan dapat menimbulkan risiko terhadap keberlanjutan sumber daya ikan. Karena itu, diperlukan pendekatan konservasi serta pengelolaan yang lebih efektif dan sesuai dengan kondisi ekosistem setempat, agar keragaman ikan di

daerah ini dapat terus terjaga dalam jangka panjang.

Keberagaman spesies ikan di wilayah perairan Kabupaten Bone dipengaruhi oleh kondisi lingkungan perairan, terutama faktor-faktor oseanografi seperti temperatur permukaan laut, tingkat salinitas, kekuatan arus, nilai pH, serta tingkat kejernihan air. Studi yang dilakukan di Desa Lamuru menunjukkan bahwa parameter-parameter tersebut berada dalam kisaran yang relatif stabil dan mendukung kehidupan berbagai ikan pelagis kecil, termasuk teri, tembang, pepetek, layang, hingga cumi-cumi. Dari kelompok tersebut, ikan teri tercatat sebagai jenis yang paling melimpah dalam hasil tangkapan. Dominansi ini berkaitan dengan kondisi perairan yang berada pada suhu sekitar 29-30°C, salinitas 27-28 ppt, pH berkisar 7,84-7,86, serta tingkat kecerahan mencapai 11,5 meter. Faktor lingkungan perairan yang stabil secara oseanografi berperan penting dalam menentukan distribusi dan kelimpahan jenis ikan yang ditangkap menggunakan bagan cungkil, alat tangkap yang kini mulai banyak digunakan nelayan lokal di Bone sebagai respons terhadap karakteristik perairan setempat (Ziyad, 2022).

Temuan tersebut semakin kuat dengan adanya penelitian lain yang melakukan pemetaan wilayah prospektif penangkapan ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) di Teluk Bone menggunakan analisis Sistem Informasi Geografis (SIG). Penelitian ini mengidentifikasi bahwa suhu permukaan laut sekitar 32°C, salinitas 34‰, serta arus dengan kecepatan 0,04 m/detik merupakan faktor oseanografi yang paling berperan dalam menentukan variasi hasil tangkapan. Melalui analisis ANOVA dan

regresi, diketahui bahwa ketiga parameter tersebut—suhu, salinitas, dan arus laut—secara bersamaan memberikan pengaruh signifikan terhadap jumlah ikan yang berhasil ditangkap. Temuan ini menegaskan bahwa perubahan kondisi oseanografi, baik antarwilayah maupun antarwaktu, akan berdampak pada pola pergerakan dan konsentrasi ikan pelagis besar di Teluk Bone, termasuk yang berada di kawasan perairan Kabupaten Bone (Daris, 2021).

Selain kondisi lingkungan perairan yang mendukung tingginya hasil perikanan, peningkatan kapasitas masyarakat nelayan dalam mengolah dan memanfaatkan hasil tangkapan juga menjadi aspek penting dalam memperkuat ekonomi lokal. Di Kecamatan Tanete Riattang Timur, Kabupaten Bone, misalnya, masyarakat mengikuti program pelatihan pengolahan hasil laut yang berfokus pada transformasi ikan segar menjadi beragam produk olahan seperti abon dan nugget ikan (Rahmatunnair, 2021). Kegiatan pemberdayaan serupa juga dilakukan di Desa Angkue, Kecamatan Kajuara, di mana warga memperoleh keterampilan untuk memproduksi abon ikan dan kerupuk ikan (Liswahyuni, 2024). Di Kelurahan Panyula, Kecamatan Tanete Riattang, masyarakat memanfaatkan hasil tangkapan berupa ikan tuna dan cakalang untuk diolah menjadi ikan asap sebagai salah satu bentuk diversifikasi produk perikanan (Azizah, 2020).

Berdasarkan hal tersebut, maka dilakukan penelitian mengenai keragaman ikan yang dijual pada Pasar Pacing, Kecamatan Awangpone, Kabupaten Bone melalui identifikasi morfologi.

METODE

Penelitian ini dilaksanakan di Pasar Pacing yang terletak di Kecamatan Awangpone, Kabupaten Bone, Provinsi Sulawesi Selatan. Pengambilan data dilakukan pada dua waktu pengamatan, yaitu tanggal 26 Juni dan 4 Juli. Penelitian menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif yang bertujuan untuk mengidentifikasi serta menggambarkan keragaman jenis ikan yang diperdagangkan di pasar tersebut melalui pengamatan langsung terhadap karakteristik morfologi ikan. Metode pengambilan sampel dilakukan dengan teknik purposive sampling, yaitu pemilihan sampel secara sengaja berdasarkan pertimbangan tertentu, khususnya ikan-ikan yang tersedia dan diperdagangkan oleh pedagang pada saat waktu pengamatan berlangsung. Teknik ini dipilih untuk memastikan bahwa sampel yang diamati mewakili jenis-jenis ikan yang umum dijual di pasar tersebut.

Pengumpulan data dilakukan melalui dua sumber utama, yaitu data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh melalui observasi langsung di lokasi penelitian dengan cara mengamati jenis-jenis ikan yang dijual oleh pedagang di Pasar Pacing. Setiap jenis ikan yang ditemukan kemudian didokumentasikan dan diamati karakteristik morfologinya, seperti bentuk tubuh, bentuk sirip, tipe mulut, bentuk ekor, serta karakteristik sisik yang menjadi ciri pembeda antarspesies. Sementara itu, data sekunder diperoleh dari berbagai sumber literatur yang relevan, seperti buku referensi, jurnal ilmiah, serta publikasi ilmiah lainnya yang berkaitan dengan identifikasi morfologi dan klasifikasi ikan. Data sekunder tersebut digunakan sebagai rujukan

untuk memastikan keakuratan proses identifikasi spesies yang diamati di lapangan. Seluruh data yang diperoleh kemudian dianalisis secara deskriptif dengan membandingkan karakteristik morfologi ikan yang ditemukan dengan deskripsi taksonomi yang terdapat dalam literatur ilmiah. Hasil analisis tersebut selanjutnya digunakan untuk mengidentifikasi jenis ikan serta menggambarkan tingkat keragaman ikan yang dijual di Pasar Pacing, Kecamatan Awangpone, Kabupaten Bone.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Ikan Bandeng (*Chanos chanos*)

Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) adalah salah satu jenis ikan bernilai ekonomi tinggi dari famili Chanidae. dengan karakter morfologi khas berupa tubuh memanjang, padat, pipih (compress), serta ekor bercabang (forked) yang mendukung pergerakan renang cepat di habitat pelagis. Mulutnya bertipe terminal, terletak di ujung kepala dan mengarah lurus ke depan, mendukung kebiasaannya mencari pakan di permukaan air. Sisik bertipe sikloid memberikan perlindungan sekaligus permukaan licin yang memudahkan mobilitas di air. Ciri-ciri ini menjadikan ikan bandeng adaptif terhadap berbagai kondisi perairan, baik laut, payau, maupun tawar, sehingga dikategorikan sebagai spesies euryhaline.

Hasil pengamatan yang dilakukan di lapangan, ikan bandeng menunjukkan kemampuan adaptasi morfologis dan fisiologis yang baik terhadap berbagai kondisi lingkungan budidaya. Temuan tersebut sejalan dengan penelitian Larasati dan Budijastuti (2022) yang dilakukan pada tambak di kawasan

Mangrove Wonorejo, Surabaya. Dalam penelitian tersebut, diketahui bahwa pertumbuhan karakter morfometri dan meristik ikan bandeng memiliki keterkaitan yang sangat kuat, khususnya antara panjang total tubuh dan panjang sirip perut ($r = 0,998$). Hal ini menunjukkan bahwa kondisi tubuh ikan bandeng sangat dipengaruhi oleh kualitas lingkungan tempat hidupnya. Parameter kualitas air pada lokasi penelitian juga berada dalam kategori optimal untuk mendukung pertumbuhan ikan bandeng. Nilai oksigen terlarut (DO) tercatat 9,27 mg/L, pH sebesar 8,1, suhu 32,4°C, dan salinitas 20,3 ppt. Kondisi tersebut memberikan dukungan terhadap proses metabolisme, pembentukan dan perkembangan jaringan, serta menjaga kestabilan fisiologis ikan selama masa pemeliharaan.

Penelitian yang dilakukan oleh Minarseh dkk. (2021) di Kecamatan Bua, Kabupaten Luwu, menganalisis perbedaan ikan bandeng yang dipelihara dalam sistem monokultur dibandingkan dengan sistem polikultur yang dilengkapi penambahan *Gracilaria* sp. Temuan penelitian tersebut mengindikasikan bahwa, secara keseluruhan, tidak ada perbedaan morfologi yang berarti antara ikan bandeng yang dibudidayakan dari kedua sistem budidaya. Perbedaan hanya terlihat dari warna tubuh, terutama pada bagian dorsal dan ventral. Bandeng dari tambak monokultur cenderung memiliki warna dorsal kebiruan mengilap dan ventral putih bersih, sedangkan pada tambak polikultur warna tubuh terlihat lebih kekuningan dan agak pucat. Parameter fisika-kimia perairan pada kedua sistem masih berada dalam kisaran yang dapat ditoleransi ikan

bandeng, meskipun tambak monokultur menunjukkan nilai salinitas dan pH yang sedikit lebih tinggi. Selain itu, kandungan protein ikan dari kedua sistem juga relatif sama, yaitu 23,20% pada sistem monokultur dan 23,12% pada polikultur. Hal ini menunjukkan bahwa kualitas nutrisi ikan bandeng tetap baik, terlepas dari perbedaan sistem budidaya yang digunakan.

Secara umum, temuan dari kedua penelitian mendukung bahwa morfologi ikan bandeng mencerminkan interaksi kompleks antara faktor genetik dan lingkungan. Perairan dengan parameter fisika dan kimia yang sesuai akan menunjang pertumbuhan dan perkembangan optimal karakter morfometri dan meristik. Selain itu, kandungan gizi ikan bandeng tetap terjaga meskipun berasal dari sistem budidaya berbeda, menjadikannya komoditas unggulan dengan nilai konsumsi dan ekonomi tinggi. Pemanfaatan ikan bandeng di wilayah seperti Kabupaten Bone dan daerah pesisir lainnya sangat potensial, tidak hanya sebagai bahan pangan utama yang kaya protein, tetapi juga sebagai sumber pendapatan masyarakat melalui budidaya tradisional maupun intensif.



Gambar 1. Ikan Bandeng (*Chanos chanos*)

Klasifikasi Ikan Bandeng (*Chanos chanos*)

Kingdom : Animalia
Filum : Chordata
Kelas : Actinopterygii
Ordo : Gonorynchiformes

Famili : Chanidae
Genus : Chanos
Spesies : *Chanos chanos*

Ikan Tilapia (*Oreochromis niloticus*)

Ikan Tilapia, yang umum disebut ikan nila (*Oreochromis niloticus*), adalah salah satu spesies ikan air tawar penting yang berasal dari Afrika dan kini telah tersebar luas di berbagai kawasan beriklim tropis maupun subtropis, termasuk Indonesia. Secara morfologis, tubuh ikan ini pipih dan memanjang dengan punggung agak tinggi, mulut subterminal yang menonjol, serta sirip ekor truncate dan homocercal. Warna tubuhnya bervariasi tergantung lingkungan, namun umumnya berwarna abu-abu kecoklatan dengan perut putih. Berdasarkan hasil penelitian Tri Asih dkk. (2024), ikan nila memiliki karakter morfometrik yang beragam, seperti panjang total sekitar 21,5 cm, dan karakteristik meristik seperti jumlah jari-jari sirip yang khas.

Ikan nila dikenal sebagai spesies omnivora dengan kemampuan adaptasi tinggi terhadap pakan dan lingkungan. Penelitian di Belitung (Hafidz & Vallen, 2024) mencatat bahwa spesies ini mampu menjadi invasif di perairan alami Indonesia, mengancam ikan lokal dan ekosistem melalui kompetisi sumber daya, predasi, dan penyebaran penyakit. Di sisi lain, keberadaan ikan ini dalam budidaya memiliki nilai ekonomi yang besar, karena pertumbuhan cepat, toleransi salinitas, serta kandungan nutrisi yang tinggi seperti protein dan omega-3. Karena itulah, ikan nila menjadi salah satu komoditas utama dalam perikanan budidaya Indonesia dan juga dijadikan sebagai bahan penelitian ekotoksikologi serta biomarker kualitas lingkungan.



Gambar 2. Ikan Tilapia (*Oreochromis niloticus*)

Klasifikasi Ikan Tilapia (*Oreochromis niloticus*)

Kingdom : Animalia
 Filum : Chordata
 Kelas : Actinopterygii
 Ordo : Cichliformes
 Famili : Cichlidae
 Genus : *Oreochromis*
 Spesies : *Oreochromis niloticus*

Ikan Pelaling (*Rastrelliger brachysoma*)

Ikan pelaling atau yang secara ilmiah dikenal sebagai *Rastrelliger brachysoma* merupakan spesies ikan pelagis kecil dari famili Scombridae yang memiliki nilai ekonomi tinggi. Spesies ini ditemukan secara luas di wilayah perairan Indo-Pasifik, termasuk di Indonesia seperti perairan Teluk Bone, Teluk Staring, serta pesisir barat Sumatera. Secara morfologis, ikan pelaling memiliki tubuh yang ramping, memanjang, dan pipih, dengan panjang total umumnya berkisar antara 20–30 cm. Mulutnya bertipe subterminal dan sirip ekornya memiliki bentuk *homocercal* dengan morfologi *truncate*, didukung oleh sisik *ctenoid* yang menutupi tubuh. Warna tubuh keperakan kebiruan, terutama lebih mengkilap pada musim pemijahan.

Temuan penelitian Apriawan dkk. (2021) di Teluk Staring mengungkap bahwa ikan pelaling (disebut juga ikan kembung perempuan) berperan penting dalam aktivitas ekonomi masyarakat pesisir. Ikan ini bergerak aktif di kolom perairan atas dan menyukai habitat pantai dangkal dengan kondisi suhu antara 29–31°C, salinitas tinggi (30–33 ppt), dan pH netral (7). Makanan alaminya terdiri atas fitoplankton seperti *Nitzschia* dan *Thalassionema*, serta zooplankton seperti *Tortanus derjugini*, *Thermocyclops*, dan *Paracalanus*, serta krustasea kecil. Analisis isi lambung memperlihatkan bahwa jenis makanan dominan bervariasi menurut ukuran tubuh, musim, dan jenis kelamin ikan. Zooplankton menjadi pakan utama terutama bagi individu dewasa, sedangkan ikan berukuran kecil lebih banyak mengonsumsi fitoplankton.

Di berbagai daerah di Indonesia, ikan pelaling merupakan salah satu hasil tangkapan utama nelayan tradisional dan sering dijual dalam kondisi segar, diasinkan, atau diproses menjadi pindang. Selain itu, produk olahan seperti abon ikan, kerupuk, dan bakso ikan pelaling juga cukup populer. Kandungan gizinya yang tinggi, seperti protein, vitamin B kompleks, dan mineral esensial, menjadikan ikan ini bermanfaat untuk kesehatan, termasuk dalam menjaga daya tahan tubuh, memperbaiki jaringan, serta mendukung nutrisi masyarakat pesisir. Keberadaan dan pemanfaatannya yang luas menjadikan ikan pelaling sebagai salah satu komoditas strategis dalam sektor perikanan tangkap di Indonesia.



Gambar 3. Ikan Pelaling (*Rastrelliger brachysoma*)

Klasifikasi Ikan Pelaling (*Rastrelliger brachysoma*)

Kingdom : Animalia
 Filum : Chordata
 Kelas : Actinopterygii
 Ordo : Scombriformes
 Famili : Cichlidae
 Genus : *Rastrelliger*
 Spesies : *Rastrelliger brachysoma*

Ikan Belanak (*Mugil cephalus*)

Ikan Belanak (*Mugil cephalus*) adalah salah satu spesies ikan konsumsi dari keluarga Mugilidae yang mempunyai nilai ekonomi yang cukup tinggi. Ikan ini memiliki tubuh yang memanjang dan datar di sisi, dengan profil oval yang aerodinamis. Panjang tubuh biasanya berkisar antara 30 hingga 60 cm. Mulutnya kecil dan bersifat terminal, tidak memiliki gigi yang mencolok. Ekor ikan ini memiliki bentuk homocercal dan bercabang dua (forked), sementara sisiknya bertipe sikloid, halus dan rapat. Warna tubuh ikan belanak umumnya berwarna perak di sisi dan perut, serta berwarna biru atau hijau di bagian punggung, sering kali disertai dengan garis-garis gelap secara horizontal.

Habitat ikan belanak berada di perairan laut, muara sungai, dan perairan payau, terutama di wilayah pesisir yang dangkal dan berlumpur. Ikan ini tergolong pelagis-bentopelagik, yaitu

hidup di kolom air bagian bawah tetapi masih aktif berenang. Faktor abiotik seperti suhu, salinitas, kadar oksigen terlarut, dan karakteristik dasar perairan sangat memengaruhi keberadaannya. Sedangkan faktor biotik yang berperan adalah ketersediaan makanan dan kompetitor alami. Ikan belanak bersifat omnivora-detritivora, dengan makanan berupa alga, plankton, dan detritus organik yang terdapat di dasar perairan. Persebaran ikan ini sangat luas secara global, termasuk di wilayah Indonesia, dan dapat dijumpai di daerah pesisir Kabupaten Bone, Sulawesi Selatan.

Pemanfaatan ikan belanak oleh masyarakat meliputi konsumsi dalam keadaan segar, diawetkan, atau diproses menjadi produk lain seperti abon dan bakso ikan. Selain memiliki nilai ekonomi, ikan ini juga mengandung beragam nutrisi penting, terutama protein, asam lemak omega-3, serta sejumlah mineral yang bermanfaat bagi kesehatan.



Gambar 4. Ikan Belanak (*Mugil cephalus*)

Klasifikasi Ikan Belanak (*Mugil cephalus*)

Kingdom : Animalia
 Filum : Chordata
 Kelas : Actinopterygii
 Ordo : Mugiliformes
 Famili : Mugilidae
 Genus : *Mugil*
 Spesies : *Mugil cephalus*

Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*)

Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) merupakan anggota famili Scombridae dan tergolong ikan pelagis besar yang menghuni perairan laut tropis hingga subtropis. Tubuhnya berbentuk memanjang seperti torpedo (*fusiform*), padat, dan sangat aerodinamis. Panjang total individu dewasa dapat mencapai sekitar 100 cm, meskipun umumnya berkisar pada 50-70 cm. Cakalang memiliki mulut terminal yang lebar dengan deretan gigi kecil dan tajam yang membantu dalam menangkap mangsa. Bagian ekornya bertipe homocercal dengan bentuk menyerupai bulan sabit (*lunate*), yang berperan dalam mendukung kemampuan berenang yang cepat. Sisiknya berukuran kecil dan tersusun rapat, termasuk dalam tipe ctenoid. Warna tubuhnya didominasi biru gelap metalik pada bagian punggung, sementara bagian samping dan perut berwarna keperakan dengan pola garis-garis gelap melintang.

Ikan ini termasuk kelompok pelagis yang umumnya menempati lapisan perairan bagian atas dan bergerak dalam kawanan besar. Cakalang hidup di laut lepas dan tidak tergantung pada dasar perairan (bukan bentos). Faktor abiotik yang berpengaruh terhadap kelimpahannya meliputi suhu air laut (25-30°C), salinitas, arus laut, dan kedalaman perairan. Sementara itu, faktor biotik meliputi ketersediaan makanan dan dinamika populasi predator maupun kompetitor. Cakalang bersifat karnivora, dengan tipe makanan berupa ikan kecil, udang, cumi-cumi, dan organisme nektonik lainnya. Sebaran cakalang mencakup area laut yang sangat luas di berbagai belahan dunia, dan di Indonesia spesies ini banyak dijumpai di kawasan timur seperti

Maluku, Papua, serta Sulawesi, termasuk wilayah perairan Kabupaten Bone di Sulawesi Selatan. Ikan ini menjadi salah satu komoditas penting dalam perikanan tangkap dan industri pengolahan, baik dipasarkan sebagai ikan segar maupun diolah menjadi pindang, abon, hingga produk kaleng. Cakalang juga memiliki nilai gizi tinggi, terutama karena kaya akan protein dan asam lemak tak jenuh, yang berperan dalam menjaga kesehatan tubuh, termasuk mendukung kinerja organ vital seperti jantung dan sistem saraf.



Gambar 5. Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*)

Klasifikasi Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*)

Kingdom : Animalia
Filum : Chordata
Kelas : Actinopterygii
Ordo : Scombriformes
Famili : Scombridae
Genus : *Katsuwonus*
Spesies : *Katsuwonus pelamis*

Ikan Gulamah (*Pennahia macrocephalus*)

Ikan Gulamah (*Pennahia macrocephalus*) merupakan anggota famili Sciaenidae yang dikenal luas di wilayah perairan tropis, termasuk Indonesia. Tubuh ikan ini memanjang, sedikit pipih ke samping, dengan panjang total umumnya mencapai 20-35

cm, meskipun ada yang tumbuh lebih besar. Tipe mulutnya subterminal, mengarah ke bawah, dilengkapi gigi kecil dan tajam. Ekornya bertipe homocercal dengan bentuk bercabang (*forked*), sementara sisiknya bertipe ctenoid, kasar, dan melekat kuat pada tubuh. Warna tubuhnya umumnya keperakan dengan rona kekuningan atau kecoklatan di punggung, serta sering terlihat bercak gelap di bagian tutup insang.

Ikan gulamah biasanya ditemukan di wilayah perairan dangkal, muara, serta area estuari, dan umumnya menempati bagian bawah perairan dengan substrat lumpur atau pasir. Keberadaannya dipengaruhi oleh faktor abiotik seperti suhu, tingkat salinitas, oksigen terlarut, dan jenis dasar perairan. Selain itu, faktor biotik seperti ketersediaan sumber pakan dan tekanan dari predator juga menentukan kelimpahannya. Secara ekologis, gulamah merupakan pemakan hewan, dengan jenis pakan utama berupa udang berukuran kecil, cacing laut, dan ikan kecil.

Persebarannya cukup luas di wilayah Indo-Pasifik, termasuk di pesisir barat dan timur Indonesia, dan juga dijumpai di perairan Kabupaten Bone, Sulawesi Selatan. Ikan ini memiliki nilai ekonomi menengah dan sering dimanfaatkan oleh masyarakat sebagai bahan konsumsi, baik dalam bentuk segar maupun olahan kering atau ikan asin. Selain enak dikonsumsi, ikan gulamah mengandung protein hewani yang cukup tinggi serta rendah lemak, sehingga bernilai gizi baik.



Gambar 6. Ikan Gulamah (*Pennahia macrocephalus*)

Klasifikasi Ikan Gulamah (*Pennahia macrocephalus*)

Kingdom	: Animalia
Filum	: Chordata
Kelas	: Actinopterygii
Ordo	: Perciformes
Famili	: Sciaenidae
Genus	: <i>Pennahia</i>
Spesies	: <i>Pennahia macrocephalus</i>

Ikan Tembang (*Sardinella gibbosa* Bleeker)

Ikan Tembang (*Sardinella gibbosa*) merupakan anggota famili Clupeidae dan tergolong ikan pelagis berukuran kecil yang memiliki nilai ekonomi penting di wilayah tropis, termasuk di perairan Indonesia. Tubuhnya ramping, memanjang, dan agak pipih ke samping, dengan panjang total yang umumnya mencapai 15–20 cm. Tipe mulut ikan ini terminal, menghadap lurus ke depan, sesuai dengan kebiasaannya memakan plankton di kolom air. Ekor berbentuk homocercal dengan tipe bercabang (*forked*), memungkinkan ikan ini berenang cepat dalam kawanan. Sisiknya bertipe sikloid dan mudah lepas, berwarna keperakan mengkilap, dengan bagian punggung berwarna kebiruan dan terkadang terdapat bercak gelap kecil di belakang tutup insang.

Ikan tembang hidup di perairan laut dangkal hingga kedalaman sedang, terutama di wilayah pantai dan teluk, dan

termasuk dalam kelompok ikan pelagis. Ia biasanya membentuk kawanan besar dan aktif di kolom air bagian atas. Faktor abiotik yang berpengaruh pada kelimpahan ikan ini meliputi suhu perairan, kadar oksigen terlarut, salinitas, dan pergerakan arus. Faktor biotik utamanya adalah ketersediaan plankton sebagai sumber pakan dan interaksi dengan predator. Ikan tembang bersifat planktivora, memakan fitoplankton dan zooplankton sebagai makanan utamanya.

Persebaran ikan tembang meliputi perairan tropis dan subtropis Indo-Pasifik, termasuk perairan Indonesia bagian barat dan timur, seperti Laut Jawa, Laut Flores, dan Teluk Bone. Ikan ini banyak ditangkap di wilayah Kabupaten Bone, Sulawesi Selatan. Dalam pemanfaatannya, ikan tembang digunakan sebagai bahan pangan dalam bentuk segar, ikan asin, pindang, maupun sebagai bahan baku industri tepung ikan. Kandungan proteinnya yang tinggi menjadikannya sumber gizi penting, khususnya bagi masyarakat pesisir.

Sejalan dengan pentingnya nilai ekonomi dan ekologis ikan tembang, penelitian oleh Untung et al. (2023) di perairan Kabupaten Barru, Sulawesi Selatan, menunjukkan bahwa populasi ikan tembang di wilayah tersebut telah mengalami tekanan eksploitasi yang cukup tinggi. Berdasarkan parameter dinamika populasi, nilai panjang asimptotik (L_{∞}) ikan tembang mencapai 211,0 mm dengan nilai laju pertumbuhan tahunan (K) tercatat sebesar 0,50 per tahun, sedangkan tingkat eksploitasi (E) mencapai 0,60. Angka eksploitasi tersebut telah melampaui batas optimalnya ($E_{opt} = 0,50$), sehingga menunjukkan bahwa stok ikan tembang

berada dalam kondisi penangkapan berlebih (overfishing).



Gambar 7. Ikan Tembang (*Sardinella gibbosa* Bleeker)

Klasifikasi Ikan Tembang (*Sardinella gibbosa* Bleeker)

Kingdom	: Animalia
Filum	: Chordata
Kelas	: Actinopterygii
Ordo	: Clupeiformes
Famili	: Clupeidae
Genus	: Sardinella
Spesies	: <i>Sardinella gibbosa</i>

KESIMPULAN

Penelitian ini mengungkapkan bahwa terdapat keragaman jenis ikan yang cukup tinggi di Pasar Pacing, Kecamatan Awangpone, Kabupaten Bone. Melalui identifikasi morfologi, ditemukan berbagai spesies ikan yang berasal dari lingkungan perairan berbeda, seperti perairan tawar, payau, dan laut. Jenis-jenis ikan tersebut mencakup *Chanos chanos* (ikan bandeng), *Oreochromis niloticus* (ikan nila), *Rastrelliger brachysoma* (ikan pelaling), *Mugil cephalus* (ikan belanak), *Katsuwonus pelamis* (ikan cakalang), *Pennahia macrocephalus* (ikan gulamah), dan *Sardinella gibbosa* (ikan tembang). Keragaman ini mencerminkan tingginya potensi sumber daya perikanan di wilayah Kabupaten Bone yang didukung

oleh kondisi oseanografi yang relatif stabil serta praktik perikanan yang masih melibatkan masyarakat secara aktif. Identifikasi morfologis juga menunjukkan bahwa setiap spesies memiliki adaptasi struktural terhadap habitat dan lingkungan perairannya masing-masing

DAFTAR PUSTAKA

- Azizah, L., Taiyeb, A. M., & Mustamin, R. (2020). Peningkatan kualitas ikan asap di Panyula Kabupaten Bone. *PENGABDI: Jurnal Hasil Pengabdian Masyarakat*, 1 (2), 117-124.
- Daris, L., Jaya, J., & Massiseng, A. N. A. (2021). Pemetaan daerah penangkapan ikan tongkol (*Euthymus affinis*) berbasis SIG di perairan Teluk Bone. *Akuatikisile: Jurnal Akuakultur, Pesisir dan Pulau-Pulau Kecil*, 5 (2), 29-34.
- Darsiani, Nur, M., Laitte, M. H., Fitriah, R., & Ansar, M. (2017). Struktur ukuran, tipe pertumbuhan dan faktor kondisi ikan kembung perempuan (*Rastrelliger brachysoma*) di perairan Majene. *Jurnal SAINTEK Peternakan dan Perikanan*, 1(1), 45-51.
- Hafidz, A. M., & Vallen, F. S. (2024). Kehadiran ikan invasif Nila Tilapia *Oreochromis niloticus* (Perciformes: cichlidae) di kepulauan Belitung, Indonesia. *Jurnal Akuakultur Sungai dan Danau*, 9 (1), 1-7.
- Handayani, T. A., Nurfitrihi, W. S., Fuziyanti, A., Rizkika, V., & Ismayati, I. (2024). Karakteristik morfologi ikan nila (*Oreochromis niloticus*) pada pengelolaan budidaya ikan di Kampung Buah Jakung Kabupaten Serang. *JB&P: Jurnal Biologi dan Pembelajarannya*, 11(1), 29-36.
- Heriyanto, T., Limbong, I., & Ariani, F. (2020). Studi morfometrik ikan kembung perempuan (*Rastrelliger brachysoma*) dari hasil tangkapan nelayan di Kecamatan Sorkam Barat, Kabupaten Tapanuli Tengah. *Jurnal TECHNO-FISH*, IV(2), 72-83.
- Jabbar, K., & Nurlaela, R. S. (2025). Kajian keanekaragaman jenis ikan di perairan laut pesisir untuk konservasi dan pemanfaatan berkelanjutan. *Karimah Tauhid*, 4 (2), 1626-1633.
- Larasati, M. C. P., & Budijastuti, W. (2022). Morfometri dan meristik ikan bandeng di pertambakan sekitar mangrove Wonorejo Surabaya. *LenteraBio*, 11(3), 473-492.
- Liswahyuni, Uspar, Farmy, & Nurlaelah. (2024). Sosialisasi konsumsi ikan untuk mencegah stunting pada anak. *TARJIH Journal of Community Empowerment*, 3 (3), 8-16.
- Minarseh, L., Suhaeni, & Amrullah, S. H. (2021). Analisis morfologi dan kadar protein ikan bandeng (*Chanos chanos*) dari tambak budidaya monokultur dan polikultur (*Gracilaria* sp.) di Kecamatan Bua Kabupaten Luwu. Dalam *Prosiding Biologi Achieving the Sustainable Development Goals with Biodiversity in Confronting Climate Change* (hlm. 308-317). UIN Alauddin Makassar.
- Mustari, M. A. (2023). Pengembangan unit penangkapan ikan layang (*Decapterus ssp*) menggunakan analisis SWOT di kabupaten Bone.

- Technopreneur Fisheries Journal, 1 (2), 89-103.
- Ohorella, R., Sulaeman, Y., Hardianto, T., Soghirun, M., & Wulandari, N. (2022). Analisa keuntungan dan kelayakan usaha pengolahan ikan asap di Kabupaten Bone Sulawesi Selatan. *Journal on Education*, 4 (4), 1724-1730.
- Putra, A. A., Asriyana, & Irawati, N. (2021). Biologi kebiasaan makan ikan kembung perempuan (*Rastrelliger brachysoma*) di perairan Teluk Staring Konawe Selatan Sulawesi Tenggara. *Jurnal Manajemen Sumber Daya Perairan*, 6 (2), 119-130.
- Rahmatunnair & Hasanuddin, S. (2021). Pemberdayaan masyarakat nelayan melalui pengolahan abon ikan dan nugget ikan untuk meningkatkan pendapatan masyarakat dalam mendukung program pemerintah kabupaten Bone. *Martabe: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4 (2), 719-728.
- Romini, Riyandi, & Yanti, A. H. (2023). Keanekaragaman jenis ikan di Danau Tang Desa Penepian Raya Kabupaten Kapuas Hulu. *Life Science*, 12 (1), 52-61.
- Surachmat, A., Arafat, Y., & Imran, A. (2017). Identifikasi ikan hasil tangkapan pada alat tangkap sero di pesisir Kelurahan Waetuo dan Kelurahan Palette, Kabupaten Bone. *Prosiding Seminar Nasional KSP2K II*, 1 (2), 16-22.
- Syafei, L. S. (2017). Keanekaragaman hayati dan konservasi ikan air tawar. *Jurnal Penyuluhan Perikanan dan Kelautan*, 11 (1), 49-62.
- Untung, M., Amir, F., & Umar, M. T. (2023). Dinamika populasi ikan tembang (*Sardinella gibbosa*) di perairan Kabupaten Barru, Provinsi Sulawesi Selatan. *AGRIKAN - Jurnal Agribisnis Perikanan*, 16(1), 35-42.
- Ziyad, I. A., Ruchimad, T., & Dewi, I. J. P. (2022). Kondisi oseanografi daerah penangkapan ikan dan komposisi hasil tangkapan bagan cungkil di Kabupaten Bone, Provinsi Sulawesi Selatan. *Aurelia Journal*, 4 (2), 173-182.