

Warta

PENELITIAN PERIKANAN INDONESIA

- **Picungan, Produk Tradisional Ikan Fermentasi dari Daerah Banten**
- **Pengoperasian "Rakkang" sebagai Alat Tangkap Kepiting Bakau di Desa Pallima Kabupaten Bone Sulawesi Selatan**
- **Tujuh Pilar Pemberdaya Gema Protekan 2003**
- **Ikan Hias, Komoditas Andalan Petani Jabotabek yang Berlahan Sempit**
- **Kriteria dan Pengelolaan Reservat di Perairan Umum**
- **Rapat Kerja Teknis Puslitbang Perikanan**

DARI REDAKSI

Penanggung Jawab:
Kepala Pusat Penelitian dan
Pengembangan Perikanan

Redaksi Penyunting:
Dr. Supriyono Eko Wardoyo (Ketua)
Dr. H.R. Barus, M.B.A.
Dr. Bagus Sediadi Bandol Utomo
Dr. Sonny Koeshendrajana
Dra. Darti Satyani, M.S.

Penyunting Pelaksana
Ir. Murniyati
Ir. Bambang Priono, M.S.
Samsudin

Alamat Redaksi:
Pusat Penelitian dan
Pengembangan Perikanan
Jl. K.S. Tubun Petamburan VI
Jakarta 10260
Telp.: (021) 5709162
Faks.: (021) 5709159
e-mail: crifidir@indosat.net.id

Penerbit:
Pusat Penelitian dan
Pengembangan Perikanan

Terbit setahun empat kali

Tinjauan teknologi yang ada di masyarakat, hasil penelitian, opini serta beberapa berita dan informasi aktual disajikan dalam warta terbitan Volume V Nomor 1, tahun 1999 ini. Isi yang disajikan kali ini relatif cukup menyebar di berbagai bidang perikanan, menyangkut informasi-informasi yang perlu diketahui oleh pembaca.

Judul-judul yang dimunculkan dari para peneliti lingkup Puslitbang Perikanan meliputi: produk makanan ikan laut (picungan), alat tangkap kepiting, tujuh pilar pemberdayaan budi daya udang di tambak, usaha ikan hias air tawar yang cocok di lahan sempit, kriteria-kriteria reservat alami di Sumatera Selatan, ditambah berita-berita tentang Rapat Kerja Teknis, perubahan struktur organisasi, ekspo dan publikasi terbaru. Ini semua merupakan wujud kepedulian para peneliti terhadap pengembangan teknologi perikanan serta wujud dinamika kegiatan Puslitbang Perikanan.

Diharapkan terbitan pertama tahun 1999 Warta Penelitian Perikanan Indonesia ini dapat memperluas wawasan dan pengetahuan pembaca tentang perikanan.

Redaksi

Picungan

PRODUK TRADISIONAL IKAN FERMENTASI DARI DAERAH BANTEN

Hari Eko Irianto

Instalasi Penelitian Perikanan Laut Slipi

DAFTAR ISI

Dari Redaksi	2
Picungan Produk Tradisional Ikan Fermentasi dari Daerah Banten	2
Pengoperasian "Rakkang" sebagai Alat Tangkap Kepiting Bakau di Desa Pallima Kabupaten Bone Sulawesi Selatan	5
Tujuh Pilar Pemberdaya Gema Protekan 2003	8
Ikan Hias, Komoditas Andalan Petani Jabotabek yang Berlahan Sempit	12
Kriteria dan Pengelolaan Reservat di Perairan Umum	15
Rapat Kerja Teknis Puslitbang Perikanan	17
Beberapa Perubahan Struktur Organisasi di Lingkup Badan Litbang Pertanian	19
Keikutsertaan Pusat Penelitian dan Pengembangan Perikanan dalam Ekspo Teknologi Pertanian bagi Pengembang Agribisnis	21
Informasi Publikasi Terbaru Perpustakaan Puslitbang Perikanan	21

Sampul Depan:

Memasukkan campuran picungan dan garam ke dalam perut ikan

PENDAHULUAN

Kebhinekaan atau keberagaman Indonesia ternyata tidak hanya terletak pada suku dan bahasa daerah, tetapi juga pada jenis dan rasa makanan yang ada, termasuk produk makanan yang diolah dengan menggunakan ikan sebagai bahan mentah. Setiap daerah mempunyai produk khas yang hanya dijumpai di daerah tersebut, sebagai contoh bekasam - Sumatera Selatan, cakalang - Sulawesi Utara, cakalang asar - Maluku, ikan tukai - Sumatera Barat, empek - empek - Palembang dan cinaluk - Riau. Ada satu jenis produk olahan ikan khas dari Jawa Barat, khususnya daerah Banten yang biasa disebut oleh penduduk setempat sebagai picungan. Produk tersebut belum banyak dikenal dan tidak sepopuler produk olahan sejenis lainnya.

Picungan merupakan produk tradisional ikan fermentasi yang dalam pengolahannya menggunakan buah picung sebagai salah satu bahan bantu dan ternyata buah picung dapat memberikan citarasa yang khas terhadap produk tersebut. Tujuan utama pengolahan picungan adalah untuk mengawetkan ikan supaya ikan tidak cepat rusak dan mempunyai jangkauan pasar yang lebih jauh. Produk ini banyak dipasarkan di daerah Kabupaten Pandeglang, Lebak dan Serang. Daerah produsen utama ikan picungan adalah Labuhan dan Saketi di Kabupaten Pandeglang serta Binuangen di Kab. Lebak. Pengolah produk tersebut dapat dijumpai dengan mudah di sekitar tempat-tempat pendaratan ikan atau pasar-pasar tradisional. Pada umumnya pengolahan ikan picungan masih dalam skala kecil

dan bahkan ada di antaranya hanya akan melakukan kegiatan pengolahan jika ada permintaan saja. Ikan yang telah dipicung, selain dipasarkan di daerah produsen juga dipasarkan ke kampung-kampung, daerah-daerah pelosok yang jauh dari laut dan bahkan juga sampai ke luar kota, seperti Bandung, Sukabumi dan Jakarta.

Informasi ilmiah tentang produk ikan picungan masih sulit diperoleh, tidak seperti produk ikan fermentasi lainnya, seperti peda, terasi, jambal roti dan kecap ikan. Oleh karena itu perhatian peneliti terhadap produk ini sangat diharapkan, terutama untuk menyingkap fenomena proses fermentasi, bakteri yang terlibat, peranan picung dan pengaruh jenis ikan.

PENGOLAHAN

Cara pengolahan picungan sangat sederhana dan tidak memerlukan keahlian khusus. Sedangkan metode yang diterapkan oleh pengolah diperoleh secara turun-temurun.

Bahan Mentah Ikan

Pada prinsipnya semua jenis ikan dapat digunakan sebagai bahan mentah pada pengolahan picungan, baik yang berukuran besar maupun yang kecil. Tetapi pada umumnya yang biasa diolah atau diawetkan secara picungan adalah ikan laut, seperti layang, kembung, tiga waja, layur, teri, bentong, pari dan cucut. Ikan yang digunakan harus dalam keadaan segar supaya produk yang dihasilkan tidak mempunyai bau dan rasa yang menyimpang. Menurut keterangan pengolah, ikan yang akan digunakan sebagai bahan mentah sebaiknya bukan ikan yang telah di-es, karena produk yang dihasilkan tidak sebaik jika dibandingkan dengan yang menggunakan ikan belum di-es.

Bahan Pembantu

Bahan pembantu utama yang diperlukan adalah buah picung yang masih muda dan garam.

Buah picung dihasilkan oleh pohon picung. Di Indonesia picung

dikenal dengan berbagai nama, di antaranya pangi/hapesong (Batak dan Toba), kepayang (Melayu), kepencuang, simaung atau kapayang (Minang), jeho (Enggano), kayu tuba buah (Lampung), picung atau pacung (Sunda), kluwak atau pucung (Jawa), pakem (Madura), pangi (Bali), kalowa (Sumbawa), palopo (Tanimbar), calloi, woja (Seram), kapait (Buru) dan awaran (Manokwari). Sedangkan nama ilmiahnya adalah *Pangium edule* Reinw (Emmawati, 1998). Picung yang telah difermentasi di Jawa disebut kluwak dan dipakai sebagai bumbu utama rawon.

Buah picung mengandung asam sianida yang berasal dari aktivitas enzim ginokardase yang merangsang pelepasan asam sianida dari senyawa ginokardin glukosida. Selain dikonsumsi, picung mempunyai berbagai manfaat yaitu sebagai antiseptik, insektisida, antioksidan dan sebagai pengawet. Selain itu buah picung juga dimanfaatkan sebagai obat tradisional untuk berbagai penyakit.

Peranan picung pada pengolahan ikan picungan belum jelas, karena belum ada data ilmiah yang dipakai sebagai dasar membuat alasan yang tepat. Tetapi dapat diduga bahwa picung merupakan sumber karbohidrat pada proses fermentasi oleh bakteri asam laktat, seperti penggunaan nasi pada pengolahan bekasam (Murtini, 1992). Asam laktat yang dihasilkan pada proses fermentasi ini akan berperan sebagai pengawet dengan menurunkan pH produk dan menghambat pertumbuhan bakteri pembusuk. Selain itu mungkin buah picung mengandung desinfektan seperti yang diutarakan oleh Emmawati (1998).

Garam selain berfungsi untuk memberikan rasa terhadap produk juga ikut berperan di dalam menghambat pertumbuhan bakteri pembusuk, terutama pada awal fermentasi. Dengan demikian garam melakukan seleksi awal terhadap bakteri dan hanya bakteri yang mempunyai toleransi terhadap garam yang akan mampu bertahan, termasuk di antaranya bakteri asam laktat.

Cara Pengolahan

Persiapan Picung

Seperti yang telah diterangkan sebelumnya bahwa picung mengandung racun sianida, seperti yang biasanya terdapat pada umbi gadung. Sebelum digunakan racun tersebut harus dihilangkan terlebih dahulu. Ada dua cara yang biasanya dilakukan untuk menghilangkan racun pada picung. Cara pertama; picung dibuang kulitnya dan kemudian dibelah menjadi dua. Setelah itu picung direndam dalam air mengalir selama dua hari, misalnya dengan merendamnya di sungai. Cara kedua; picung yang telah dikupas kulitnya dan dibelah dua dijemur di bawah sinar matahari selama dua hari.

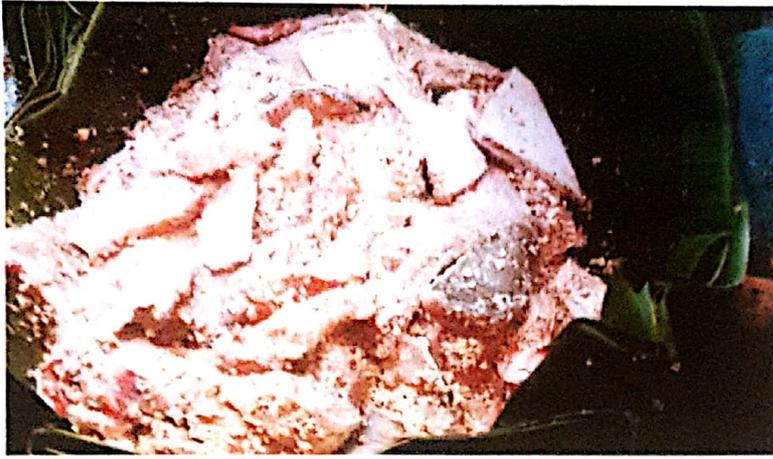
Sebelum digunakan untuk pengolahan ikan picungan, buah picung dicincang sampai halus. Biasanya pengolah picungan membeli buah picung dalam keadaan yang telah dicincang.

Persiapan Bahan Mentah Ikan

Pertama-tama ikan dicuci dan disiangi untuk membuang insang dan isi perut. Selanjutnya ikan dicuci kembali sampai bersih. Ikan yang berukuran besar, seperti ikan pari dan cucut, harus dipotong-potong terlebih dahulu sesuai dengan ukuran yang diinginkan. Untuk efektifnya proses pengawetan, ikan dibuat *fillet* dengan tebal sekitar 1-1,5 cm. Sedangkan untuk ikan yang panjang, seperti layur, dapat diproses dalam keadaan utuh atau dipotong-potong.

Persiapan Fermentasi

Perbandingan antara ikan, picung dan garam yang digunakan adalah 4 : 2 : 1. Pertama-tama picung dan garam dicampur sampai merata. Untuk pembuatan picungan dari ikan utuh (kembung, tiga waja dan bentong), campuran picung dan garam dimasukkan ke bagian perut dan insang. Setelah itu bagian luarnya juga dilumuri campuran tersebut. Sedangkan untuk yang berupa potongan ikan (pari dan cucut), potongan tersebut langsung



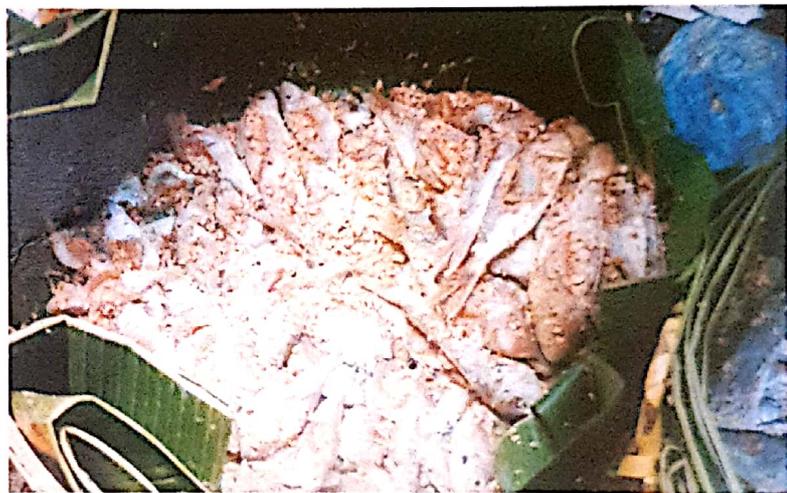
Gambar 1. Picungan ikan pari

dilumuri dengan campuran picung dan garam.

Ikan yang telah diberi picung tersebut telah siap untuk dijual. Tetapi bila akan dijual pada keesokan harinya atau dijual ke luar kota/daerah, ikan yang telah diberi picung disusun dalam ember yang pada bagian dalamnya dilapisi dengan daun pisang. Pada setiap lapisan ikan ditaburi campuran picung dan garam. Bila campuran picung dan garam masih tersisa biasanya ditaburkan pada bagian atas dari susunan ikan.

Proses Fermentasi

Proses fermentasi ini sebenarnya oleh pengolah ditujukan sebagai proses pengawetan sebelum ikan terjual, seperti halnya pada proses peng-es-an. Selama proses fermentasi inilah aroma dan rasa khas dari produk picungan terbentuk. Pada saat proses fermentasi berlangsung, ikan harus ditutup rapat supaya tidak dihindangi lalat, karena lalat dapat menyebabkan proses fermentasi tidak berjalan dengan sempurna. Proses picungan dapat mengawetkan ikan sampai dua minggu tergantung pada jenis ikan yang diawetkan. Sebenarnya bagi pengolah, lama fermentasi tidak diperhitungkan, tergantung kapan ikan tersebut terjual. Berdasarkan pengalaman konsumen dan pengolah, lama fermentasi optimum pada suhu kamar untuk mendapatkan sifat organoleptis yang baik adalah 3-7 hari. Selama selang waktu tersebut, tekstur ikan masih baik.



Gambar 2. Picungan ikan kurisi

SPESIFIKASI KIMIA PRODUK PICUNGAN

Spesifikasi produk picungan sangat bervariasi tergantung pada jenis ikan yang diolah, jumlah picung yang ditambahkan dan lama fermentasi. Sehingga untuk mem-

buat spesifikasi produk harus disebutkan jenis ikan dan kondisi pengolahan. Sebagai contoh, komposisi proksimat dan hasil analisis parameter kimia lainnya dari picungan ikan bentong yang difermentasi selama 6 hari dapat dilihat pada Tabel 1.

CARA KONSUMSI

Cara konsumsi ikan picungan tergantung dari selera konsumen. Pada prinsipnya produk yang dihasilkan dari proses picungan merupakan produk mentah dan

masih memerlukan proses pemasakan sebelum dikonsumsi. Sebelum dimasak ada konsumen yang menghilangkan terlebih dahulu picung yang menempel pada ikan dan yang terdapat di insang/perut dan ada pula yang tidak menghilangkan picung tersebut. Picung dihilangkan dengan mencuci

Tabel 1. Hasil analisis kimia picungan ikan bentong setelah fermentasi 6 hari

Parameter Analisis	
Kadar air (%)	66.35
Kadar protein (%)	21.69
Kadar lemak (%)	3.08
Kadar abu (%)	6.17
Kadar asam laktat (%)	0.36
pH	5.26

Sumber: Inlitkanlut Slipi (1999)



Gambar 3. Penjual ikan picungan

produk picungan menggunakan air. Cara pemasakan yang biasa dilakukan adalah dengan digoreng atau dipepes.

DAFTAR PUSTAKA

- Emmawati, A., 1998. Picung ternyata berkhasiat, *Harian Republika* edisi Minggu, 6 Desember 1998 hal 6
- Inlitkanlut Slipi, 1999. Data hasil analisis Lab.Kimia (*belum dipublikasi*)
- Murtini, J.T., 1992. Bekasam ikan mas *di dalam* Kumpulan hasil-hasil penelitian Pascapanen perikanan Ed. Suparno, S.Nasran dan E.Setiabudi, Puslitbangkan, Jakarta. Hal 135-136

PENGOPERASIAN "RAKKANG" SEBAGAI ALAT TANGKAP KEPITING BAKAU DI DESA PALLIMA KABUPATEN BONE SULAWESI SELATAN

Utojo

Balai Penelitian Perikanan Pantai, Maros

PENDAHULUAN

Kepiting bakau (genus *Scylla*) merupakan jenis krustase berukuran besar (mencapai 2 kg/ekor) dari famili Portunidae yang dapat dimakan (Hill, 1982). Rasanya lezat dan memiliki nilai ekonomis yang cukup tinggi. Selain nilai ekonomis dan nutrisinya yang tinggi, faktor biologis seperti sifatnya yang eurihalin, daya tahan tanpa air cukup tinggi, populasinya di alam besar, dan kemudahan dalam penanganan merupakan kelebihan lain yang dapat mendorong pengusaha kepiting baik dalam penangkapan maupun budidayanya. Kepiting bakau tersebar luas meliputi perairan wilayah Indo-Pasifik (Hill, 1978). Sesuai dengan namanya, jenis ini sering ditemukan di daerah hutan bakau di sekitar muara sungai. Potensi hutan bakau di Indonesia sebagian besar merupakan habitat kepiting (4,25 juta hektar) dan tersebar di beberapa pulau seperti Sumatera, Jawa, Kalimantan, Sulawesi, dan Irian Jaya. Menurut Mac Nae (1968) sebagian besar siklus hidup kepiting

ada di sekitar muara sungai dan hutan bakau. Kemampuannya yang tinggi untuk beradaptasi pada perubahan salinitas, menyebabkan banyak kepiting dewasa dijumpai di sungai yang jauh dari laut dengan salinitas rendah (5 ppt).

Desa Pallima dan sekitarnya merupakan kawasan hutan bakau berjarak 3 km dari laut dan banyak dipengaruhi pasang surut. Pada umumnya masyarakatnya hidup dan bertumpu dari hasil tangkapan kepiting bakau di sepanjang sungai yang berdekatan dengan muara sampai sepanjang tepi laut. Potensi sumber daya kepiting bakau di kawasan ini sangat besar karena merupakan habitat yang sesuai dengan kisaran salinitas 5-30 ppt dan struktur tanah terdiri atas lumpur liat berpasir. Jenis kepiting bakau yang tertangkap nelayan di daerah tersebut yaitu *Scylla serrata* dan *Scylla oceanica*. Sungai yang terbesar di kawasan ini adalah Sungai Cenranae dengan beberapa cabang sungai yang kedalamannya berkisar 1-2 m dan banyak ditumbuhi oleh

pohon bakau jenis *Rhizophora*, *Avicenia*, dan *Nipha*.

Hasil tangkapan kepiting betina bertelur oleh nelayan langsung dijual ke pasar Pallima, sedangkan yang krops dan belum bertelur digemukkan di tambak selama 7-15 hari (Sulaeman & Hanafi, 1992). Selanjutnya setelah berisi dan bertelur penuh dijual ke pasar. Pasar Pallima beroperasi 5 hari sekali disesuaikan dengan kalender Jawa yaitu setiap hari *Wage*. Kepiting bakau betina bertelur ("maddama") diperdagangkan dalam keadaan hidup, berukuran 165-200g (5-6 ekor/kg) termasuk ukuran kualitas ekspor dan tidak cacat (anggota badannya lengkap) dengan harga berkisar Rp 34.000,- sampai Rp 40.000,- per kg. Sedangkan jalur pemasaran untuk ekspor adalah dari nelayan dijual ke pengumpul kemudian oleh pengumpul (400-500 kg) dibawa ke Ujung Pandang (eksportir) dan siap untuk diekspor.

Keuntungan penangkapan kepiting dengan menggunakan rakkang antara lain kepiting tertangkap dalam keadaan bersih (tidak berlumut), sehat, segar dan tidak stres, seluruh