

SKRIPSI

**KEBIASAAN MAKANAN IKAN NILEM *Osteochilus vittatus*,
(Valenciennes, 1842) DI PERAIRAN DANAU TEMPE,
KABUPATEN WAJO, SULAWESI SELATAN**

**SITI ISNAWATI
L021181330**



**PROGRAM STUDI MANAJEMEN SUMBER DAYA PERAIRAN
DEPARTEMEN PERIKANAN
FAKULTAS ILMU KELAUTAN DAN PERIKANAN
UNIVERSITAS HASANUDDIN
MAKASSAR
2023**

**KEBIASAAN MAKANAN IKAN NILEM *Osteochilus vittatus*,
(Valenciennes, 1842) DI PERAIRAN DANAU TEMPE,
KABUPATEN WAJO, SULAWESI SELATAN**

SITI ISNAWATI

L021181330

SKRIPSI

Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar sarjana pada
Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan



**PROGRAM STUDI MANAJEMEN SUMBER DAYA PERAIRAN
DEPARTEMEN PERIKANAN
FAKULTAS ILMU KELAUTAN DAN PERIKANAN
UNIVERSITAS HASANUDDIN
MAKASSAR
2023**

LEMBAR PENGESAHAN

**Kebiasaan Makanan Ikan Nilem, *Osteochilus vittatus*
(Valenciennes, 1842) di Perairan Danau Tempe,
Kabupaten Wajo, Sulawesi Selatan**

Disusun dan diajukan oleh

SITI ISNAWATI

L021181330

Telah dipertahankan di hadapan Panitia Ujian yang dibentuk dalam rangka
Penyelesaian Studi Program Sarjana Manajemen Sumber Daya Perairan Fakultas Ilmu
Kelautan dan Perikanan Universitas Hasanuddin
Pada tanggal 28 Februari 2023
dan dinyatakan telah memenuhi syarat kelulusan

Skripsi ini telah disetujui untuk di seminarkan

Menyetujui,

Pembimbing Utama,

Dr. Ir. Suwarni, M.Si
NIP. 196307171988112001

Pembimbing Pendamping

Dr. Sri Wahyuni Rahim, ST.M.Si
NIP. 196307171988112001

Ketua Program Studi

Dr. Ir. Nadiati, M.Sc
NIP. 196801061991032



PERNYATAAN KEASLIAN

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Siti Isnawati

NIM : L021181330

Program Studi : Manajemen Sumber Daya Perairan

Jenjang : S1

Menyatakan dengan ini bahwa karya tulisan saya berjudul:

Kebiasaan Makanan Ikan Nilem *Osteochilus vittatus*, (Valenciennes, 1842) di Danau Tempe, Kabupaten Wajo, Sulawesi Selatan

adalah karya tulisan saya sendiri dan bukan merupakan pengambilan alihan tulisan orang lain, bahwa skripsi yang saya tulis ini benar-benar merupakan hasil karya saya sendiri.

Apabila dikemudian hari terbukti atau dapat dibuktikan bahwa sebagian atau keseluruhan skripsi ini hasil karya orang lain, maka saya bersedia menerima sanksi atas perbuatan tersebut.

Makassar, November 2022

Yang menyatakan



Siti Isnawati

PERNYATAAN AUTHORSHIP

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Siti Isnawati

NIM : L021181330

Program Studi : Manajemen Sumber Daya Perairan

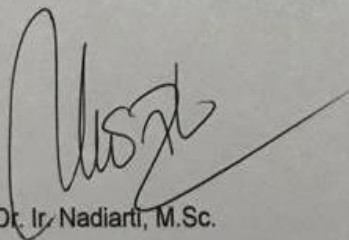
Fakultas : Ilmu Kelautan dan Perikanan

Menyatakan bahwa publikasi sebagian atau keseluruhan isi skripsi pada jurnal atau forum ilmiah lain harus seizin dan menyertakan tim pembimbing sebagai *author* dan Universitas Hasanuddin sebagai institusinya. Apabila dalam waktu sekurang-kurangnya dua semester (satu tahun sejak pengesahan skripsi), saya tidak melakukan publikasi dari sebagian atau keseluruhan skripsi ini, maka pembimbing sebagai salah seorang dari penulis berhak memublikasikannya pada jurnal ilmiah yang ditentukan kemudian, sepanjang nama mahasiswa tetap diikutkan.

Makassar, November 2022

Mengetahui,

Ketua Program Studi



Dr. Ir. Nadiarti, M.Sc.

NIP. 1968010619910320

Penulis



Siti Isnawati

L021181330

ABSTRAK

Siti Isnawati. L021 18 1330 “Kebiasaan Makanan Ikan Nilem *Osteochilus vittatus*, (Valenciennes, 1842) di Danau Tempe, Kabupaten Wajo, Sulawesi Selatan” dibimbing oleh **Dr. Ir. Suwarni, M.Si** sebagai pembimbing utama dan **Dr. Sri Wahyuni Rahim ST.,M.Si** sebagai pembimbing pendamping.

Danau Tempe merupakan salah satu danau yang memiliki potensi perikanan yang cukup besar. Sebagian besar ikan Danau Tempe merupakan ikan yang di introduksi salah satunya adalah ikan nilem. Akibat penurunan kondisi lingkungan di Danau Tempe ini dapat mempengaruhi kebiasaan makanan ikan nilem. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kebiasaan makanan meliputi jumlah dan jenis makanan berdasarkan waktu pengamatan, jenis kelamin, dan ukuran panjang total tubuh. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Juli sampai September 2022 di Danau Tempe, Kabupaten Wajo, Sulawesi Selatan. Analisis sampel dilaksanakan di Laboratorium Biologi Perikanan, Departemen Perikanan, Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan, Universitas Hasanuddin. Analisis data meliputi Indeks Bagian Terbesar (IBT) dan panjang relative usus. Jumlah sampel ikan nilem 115 ekor yang terdiri dari 56 ekor betina dan 59 ekor jantan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa berdasarkan jumlah dan jenis makanan ikan nilem, baik berdasarkan jenis kelamin, waktu pengamatan dan panjang total tubuh ikan diperoleh makanan utama Bacillariophyceae, makanan pelengkap yaitu Chlorophyceae dan Cyanophyceae, serta makanan tambahan yaitu Coscinodiscophyceae, Fragilariophyceae, Trebouxiophyceae, dan Xanthophyceae. Panjang Relatif Usus (RLG) berkisar antara 3.90-11,48 mm. Berdasarkan jenis makanan yang ditemukan serta nilai rerata panjang relatif usus menunjukkan bahwa ikan nilem termasuk dalam golongan herbivora.

Kata Kunci: Danau Tempe, Ikan Nilem, Kebiasaan Makanan, IBT, RLG

ABSTRACT

Siti Isnawati. L021 18 1330 "Dietary Habits of Nilem *Osteochilus vittatus*, (Valenciennes, 1842) in Lake Tempe, Wajo Regency, South Sulawesi" supervised by **Dr. Ir. Suwarni, M.Si** as the main supervisor and **Sri Wahyuni Rahim ST.,M.Si** as the

Lake Tempe is one of the lakes that has quite large fishery potential. Most of the Lake Tempe fish are introduced fish, one of which is nilem fish. As a result of the decline in environmental conditions in Lake Tempe this can affect the food habits of nilem fish. This study aims to analyze food habits including the amount and type of food based on the time of observation, gender, and total body length. This research was conducted from July to September 2022 at Lake Tempe, Wajo Regency, South Sulawesi. Sample analysis was carried out at the Fisheries Biology Laboratory, Department of Fisheries, Faculty of Marine and Fisheries Sciences, Hasanuddin University. Data analysis included the largest part index (IBT) and the relative length of the intestine. The number of nilem fish samples was 115 consisting of 56 females and 59 males. The results showed that based on the amount and type of nilem fish food, both based on sex, time of observation and total body length, the fish obtained the main food Bacillariophyceae, complementary food, namely Chlorophyceae and Cyanophyceae, as well as additional food, namely Coscinodiscophyceae, Fragilariophyceae, Trebouxiophyceae, and Xanthophyceae. Intestinal Relative Length (RLG) ranged from 3.90-11.48 mm. Based on the type of food found and the average value of the relative length of the intestine, it shows that nilem is included in the herbivorous group.

Keywords: Lake Tempe, Nilem Fish, Food Habits, IBT, RLG

KATA PENGANTAR

Puji syukur atas kehadiran Allah SWT, atas segala limpahan berkat rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Kebiasaan Makanan Ikan Nilem, *Osteochilus vittatus*, (Valenciennes, 1842) di perairan Danau Tempe, Kabupaten Wajo, Sulawesi Selatan”.

Dalam penyusunan skripsi ini, penulis menyadari tidak terlepas dari bantuan dan dukungan serta doa dari banyak pihak. Oleh karena itu, dalam kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada :

1. Ibu Dr. Ir. Suwarni, M.Si selaku pembimbing utama dan Ibu Dr. Sri Wahyuni Rahim, ST, M.Si selaku pembimbing pendamping yang selalu meluangkan waktunya untuk mengarahkan dan menyelesaikan skripsi ini.
2. Ibu Dr. Ir. Hadiratul Kudsiah M. P selaku dosen penguji. dan bapak Dr. Ir. Budiman Yunus, MP. Selaku penguji sekaligus dosen penasehat akademik yang selalu mengarahkan dan membimbing saya selama ini.
3. Orang tua tercinta ayahanda Hasanuddin dan ibunda Rahmatia serta keluarga yang telah memberikan dukungan doa dan materi sehingga dapat melancarkan skripsi ini.
4. Seluruh sahabat saya Siska, Mutmainnah nur, dan Tika yang selalu senantiasa memberikan support dan semangat agar bisa menyelesaikan skripsi ini
5. Teman-teman MSP 18 yang tidak bisa saya sebutkan satu persatu yang telah memberikan semangat dan dukungan.
6. Teman-teman HPMT18 Ummi, Nanna, Mega, Sutra, dan Isma yang telah menemani saat dalam perantauan dan terima kasih motivasi dan bantuannya selama menyelesaikan skripsi ini.

Penulis menyadari dalam penulisan skripsi ini masih banyak kekurangan sehingga itu saran dkritik yang membangun sangat diharapkan.

Makassar, 22 November 2022

Penulis
Siti Isnawati

RIWAYAT HIDUP



Penulis bernama Siti Isnawati, yang dilahirkan di Makassar, tanggal 04 Maret 2000 merupakan anak ke dua dari empat bersaudara ini lahir dari pasangan ayahanda Hasanuddin dan ibunda Rahmatia. Penulis menyelesaikan pendidikan di SDN 99 Pa'rasangan beru Jeneponto pada tahun 2012, MTSn Pokobulo Jeneponto pada tahun 2015 dan MAN 1 Jeneponto pada tahun 2018. Penulis kemudian melanjutkan pendidikan pada tahun 2018 di Universitas Hasanuddin, Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan, Departemen Perikanan, Program Studi Manajemen Sumber Daya Perairan (MSP) melalui SBMPTN pilihan ketiga. Selama menjadi mahasiswa penulis aktif berorganisasi dalam Keluarga Mahasiswa Profesi Manajemen Sumber Daya Perairan Keluarga Mahasiswa Perikanan Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan Universitas Hasanuddin (KMP MSP KEMAPI FIKP UH). Penulis merupakan salah satu demisioner Departemen Pengaderan KMP MSP KEMAPI FIKP UH. Penulis juga pernah menjabat sebagai bendahara umum di organisasi daerah (HPMT) selama 2 periode kepengurusan.

DAFTAR ISI

Halaman

DAFTAR ISI	X
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan dan Kegunaan	2
II. TINJAUAN PUSTAKA	3
A. Klasifikasi dan morfologi ikan nilem, <i>Osteochilus vittatus</i> (Valenciennes, 1842).....	4
B. Habitat dan penyebaran ikan nilem, <i>Osteochilus vittatus</i> (Valenciennes, 1842).....	4
C. Kebiasaan Makanan.....	4
III. METODE PENELITIAN	6
A. Waktu dan Tempat.....	6
B. Alat dan Bahan	6
C. Prosedur pengambilan sampel ikan nilem, <i>Osteochilus vittatus</i> (Valenciennes, 1842) di Perairan Danau Tempe	7
D. Prosedur pengamatan di laboratorium.....	7
E. Analisis Data.....	8
IV HASIL	16
A. Jenis makanan ikan nilem <i>Osteochilus vittatus</i> (Valenciennes, 1842)	17
B. Jenis plankton yang ditemukan di Perairan Danau Tempe.....	17
C. Jenis makanan ikan nilem, <i>Osteochilus vittatus</i> (Valenciennes, 1842) berdasarkan waktu pengamatan.....	18
D. Jenis makanan ikan nilem, <i>Osteochilus vittatus</i> (Valenciennes, 1842) berdasarkan jenis kelamin.....	19
E. Indeks bagian terbesar (%) ikan nilem, <i>Osteochilus vittatus</i> (Valenciennes, 1842) berdasarkan waktu pengamatan.....	20
F. jenis makanan ikan nilem, <i>Osteochilus vittatus</i> (Valenciennes, 1842) berdasarkan ukuran panjang total tubuh.....	21
G. Panjang Relatif Usus (<i>Relative Length Of Gut</i>) Ikan nilem, <i>Osteochilus vittatus</i> (Valenciennes, 1842).....	22
V. PEMBAHASAN	23
A. Jenis makanan Ikan nilem, <i>Osteochilus vittatus</i> (Valenciennes, 1842).....	23
B. Jenis plankton yang ditemukan di perairan Danau Tempe.....	23

C. Jenis makanan ikan nilem, <i>Osteochilus vittatus</i> (Valenciennes, 1842) berdasarkan waktu pengamatan.....	24
D. Jenis makanan ikan nilem, <i>Osteochilus vittatus</i> (Valenciennes, 1842) berdasarkan jenis kelamin.....	24
E. Indeks bagian terbesar (%) Ikan nilem, <i>Osteochilus vittatus</i> (Valenciennes, 1842) berdasarkan waktu pengamatan.....	25
F. Jenis makanan ikan nilem, <i>Osteochilus vittatus</i> (Valenciennes, 1842) berdasarkan ukuran panjang total tubuh.....	25
G. Panjang relatif usus (<i>Relative Length Of Gut</i>) ikan nilem, <i>Osteochilus vittatus</i> (Valenciennes, 1842).....	26
VI.	
PENUTUP.....	27
A. Kesimpulan.....	27
B.Saran.....	27
DAFTAR PUSTAKA.....	28
LAMPIRAN.....	29

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Halaman
1. Ikan nilem, <i>Osteochilus vittatus</i> , (Valenciennes, 1842) yang tertangkap di perairan Danau Tempe.....	3
2. Peta lokasi penelitian pengambilan sampel ikan nilem, <i>Osteochilus vittatus</i> , (Valenciennes, 1842.....	6

DAFTAR TABEL

Nomor	Halaman
1. Jenis makanan ikan nilem, <i>Osteochilus vittatus</i> (Valenciennes,1842).....	10
2. Jenis plankton yang ditemukan di Perairan Danau Tempe.....	11
3. Jenis makanan ikan nilem, <i>Osteochilus vittatus</i> (Valenciennes,1842) berdasarkan waktu pengamatan.....	12
4. Jenis makanan ikan nilem, <i>Osteochilus vittatus</i> (Valenciennes,1842) berdasarkan jenis kelamin.....	13
5. Indeks bagian terbesar (%) ikan nilem, <i>Osteochilus vittatus</i> (Valenciennes,1822) waktu pengamatan.....	14
6. Jenis makanan ikan nilem, <i>Osteochilus vittatus</i> (Valenciennes,1842) berdasarkan ukuran panjang total tubuh.....	13
7. Indeks bagian terbesar (%) ikan nilem, <i>Osteochilus vittatus</i> (Valenciennes,1842) berdasarkan ukuran panjang total tubuh.....	15
8. Panjang relatif usus (<i>Relative Lenght of Gut</i>) ikan nilem, <i>Osteochilus vittatus</i> (Valenciennes,1842) berdasarkan jenis kelamin.....	15
9. Panjang relatif Usus (<i>Relative Lenght of Gut</i>) ikan nilem, <i>Osteochilus vittatus</i> (Valenciennes,1842) berdasarkan waktu pengamatan.....	16
10. Panjang relatif usus (<i>Relative Lenght of Gut</i>) ikan nilem, <i>Osteochilus vittatus</i> (Valenciennes,1842) berdasarkan ukuran panjang total tubuh.....	16

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Halaman
1. Jenis makanan yang ditemukan pada usus ikan nilem, <i>Osteochilus vittatus</i> (Valenciennes, 1842) di Danau Tempe.....	30
2. Klasifikasi spesies plankton yang ditemukan pada usus ikan nilem, <i>Osteochilus vittatus</i> (Valenciennes, 1842) di Danau Tempe.....	31
3. Indeks bagian terbesar (%) jenis makanan ikan nilem, <i>Osteochilus vittatus</i> (Valenciennes, 1842) jantan bulan juli.....	32
4. Indeks bagian terbesar (%) jenis makanan ikan nilem, <i>Osteochilus vittatus</i> (Valenciennes, 1842) betina bulan juli.....	33
5. Indeks bagian terbesar (%) jenis makanan ikan nilem, <i>Osteochilus vittatus</i> (Valenciennes, 1842) jantan bulan Agustus.....	34
6. Indeks bagian terbesar (%) jenis makanan ikan nilem, <i>Osteochilus vittatus</i> (Valenciennes, 1842) betina bulan Agustus.....	34
7. Indeks bagian terbesar (%) jenis makanan ikan nilem, <i>Osteochilus vittatus</i> (Valenciennes, 1842) jantan bulan September.....	35
8. Indeks bagian terbesar (%) jenis makanan ikan nilem, <i>Osteochilus vittatus</i> (Valenciennes, 1842) betina bulan September.....	36
9. Uji t-test (<i>Two-Sample Assuming Equal Variances</i>) indeks bagian terbesar berdasarkan jenis kelamin.....	37
10. Indeks bagian terbesar (%) jenis makanan ikan nilem, <i>Osteochilus vittatus</i> (Valenciennes, 1842) jantan berukuran kecil.....	38
11. Indeks bagian terbesar (%) jenis makanan ikan nilem, <i>Osteochilus vittatus</i> (Valenciennes, 1842) jantan berukuran sedang.....	39
12. Indeks bagian terbesar (%) jenis makanan ikan nilem, <i>Osteochilus vittatus</i> (Valenciennes, 1842) jantan berukuran besar.....	40
13. Indeks bagian terbesar (%) jenis makanan ikan nilem, <i>Osteochilus vittatus</i> (Valenciennes, 1842) betina berukuran kecil.....	41
14. Indeks bagian terbesar (%) jenis makanan ikan nilem, <i>Osteochilus vittatus</i> (Valenciennes, 1842) betina berukuran sedang.....	42
15. Indeks bagian terbesar (%) jenis makanan ikan nilem, <i>Osteochilus vittatus</i> (Valenciennes, 1842) betina berukuran besar.....	43
16. Uji t-test (<i>Two-Sample Assuming Equal Variances</i>) indeks bagian terbesar berdasarkan ukuran panjang total tubuh ikan.....	44
17. Panjang relatif usus (<i>Relative Length of Gut</i>) ikan nilem, <i>Osteochilus vittatus</i> (Valenciennes, 1842) betina dan jantan.....	44
18. Uji t-test (<i>Two-Sample Assuming Equal Variances</i>) panjang relatif usus berdasarkan jenis kelamin.....	45
19. Uji t-test (<i>Two-Sample Assuming Equal Variances</i>) panjang relatif usus berdasarkan waktu pengamatan.....	46

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Danau Tempe merupakan salah satu perairan pedalaman yang menjadi penyumbang perikanan tangkap terbesar. Produksi perikanan yang tinggi pada tahun 1940 sampai 1960 membuat Danau Tempe dijuluki sebagai “mangkuk ikan” (fish bowl) nya Indonesia yang mampu memproduksi ikan tawar sampai sebesar 55.000 ton per tahun (Wakiah et al., 2020). Salah satu jenis ikan introduksi yang terdapat di Danau Tempe adalah ikan nilem *Osteochilus vittatus* (Valenciennes, 1842).

Ikan nilem merupakan ikan yang dimanfaatkan oleh masyarakat sekitar dan bernilai ekonomis yang tinggi. Nilai jual ikan nilem meningkat jika dijadikan produk olahan dan ikan nilem di jual dengan harga Rp. 25.000 per kg. Ikan nilem memiliki kadar protein 38,83%, kadar kalsium 0,98% dan kadar air 3,14% sehingga ikan ini sangat baik untuk kesehatan gizi balita sampai orang dewasa. ikan ini juga populer dari segi ekonominya yang dikenal dengan *baby fish* (Rahardjo dan Marlioni, 2007) dalam (Jusmaldi et al., 2020). Ikan ini sangat digemari karena memiliki rasa daging yang enak, kenyal dan tidak banyak berduri (Syamsuri et al., 2017). Telur ikan nilem digemari masyarakat karena rasanya yang lezat dan juga berpeluang sebagai komoditas ekspor dari sisi ekologi karena sifat ikan nilem yang merupakan pemakan detritus dan perifiton, (Syandri, 2004). dalam (Jusmaldi et al.,2020).

Ikan nilem di Danau Tempe di introduksi sejak tahun 1937 (Dina et al., 2019). Ikan ini dikenal sebagai “bale toris” atau “bale doyok” atau “bale bencong” oleh masyarakat setempat. Ikan nilem diketahui memiliki kandungan protein yang tinggi. Ikan nilem memiliki kadar protein 38,83%, kadar kalsium 0,98% dan kadar air 3,14% sehingga ikan ini sangat baik untuk kesehatan gizi balita sampai orang dewasa. Ikan ini juga kerap dijadikan sebagai ikan terapi karena ikan ini memiliki sungut yang mampu mendeteksi bagian kulit kaki mana saja yang mempunyai sel mati (Utami et al., 2019).

Berdasarkan hasil wawancara dengan nelayan, hasil tangkapan ikan nilem telah mengalami penurunan. Hal ini di duga karna kondisi Danau Tempe sudah mengalami degradasi lingkungan yang sangat parah akibat sedimentasi dan pencemaran. Agar sumber daya ikan nilem tetap lestari maka diperlukan suatu bentuk pengelolaan. Dalam suatu pengelolaan diperlukan informasi tentang aspek biologi,antara lain tentang kebiasaan makanan. Menurut Lagler (1972) makanan memiliki peran penting dalam kehidupan ikan untuk tumbuh dan berkembang, makanan merupakan faktor ekologis yang sangat penting di perairan karena berperan dalam menentukan tingkat kepadatan populasi, dinamika populasi dan dan repereduksi ikan. Penelitian tentang kebiasaan makanan ikan nilem telah dilakukan di Danau Talaga Kabupaten Donggala, Sulawesi

Tengah sedangkan di Perairan Danau Tempe belum ada yang meneliti oleh karena itu perlu dilakukan penelitian ini.

B. Tujuan dan Kegunaan

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kebiasaan makanan ikan nilem yang meliputi jumlah dan jenis makanan berdasarkan waktu pengamatan, jenis kelamin dan ukuran panjang relatif usus.

Kegunaan penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi tentang golongan ikan (herbivora, karnivora, omnivora) berdasarkan jumlah dan jenis makanan, serta dapat menjadi informasi dasar bagi masyarakat di Danau Tempe dalam pengelolaan ikan tersebut.

II. TINJAUAN PUSTAKA

A. Klasifikasi dan Morfologi Ikan Nilem, *Osteochilus vittatus* (Valenciennes, 1842)

Menurut (Valenciennes, 1842), Klasifikasi ikan Nilem adalah sebagai berikut:

Kingdom : Animalia
Phylum : Chordata
Sub phylum : Vertebrata
Kelas : Actinopterygii
Ordo : Cypriniformes
Sub Ordo : Cyprinoidae
Familia : Cyprinidae
Sub familia : Cyprininae
Genus : *Osteochilus*
Spesies : *Osteochilus vittatus* (Valenciennes)

Ikan Nilem adalah ikan yang hidup di sungai-sungau dan rawa-rawa. Ikan Nilem memiliki ciri-ciri yang hampir sama dengan ikan mas (Gambar 1).

Common name : Nilem mangut

Nama daerah : Bale toris atau bale do yok atau bale bencong



Gambar 1. Ikan Nilem, *Osteochilus vittatus* (Valenciennes, 1842) yang tertangkap di Danau Tempe

Ikan Nilem memiliki mulut yang terdapat dua pasang sungut peraba, sirip punggung disokong oleh 3 jari keras dan 12-18 jari-jari lunak. Sirip ekor berjagak dua, bentuknya simetris, sirip dubur disokong oleh 3 jari keras dan 12-18 jari-jari lunak. Sirip ekor berjagak dua, bentuknya simetris, sirip dubur disokong oleh 3 jari-jari lunak dan 5

jari-jari lunak. Sirip perut disokong oleh 1 jari-jari keras dan 13-15 jari-jari lunak serta memiliki jumlah sisik-sisik gurat ada 33-36 keping. Bentuk tubuh ikan nilam agak memanjang dan pipih, ujung mulutnya runcing dengan moncong (rostral) terlipat, serta memiliki bintik hitam besar pada ekornya.

B. Habitat dan Penyebaran Ikan nilam, *Osteochilus vittatus* (Valenciennes, 1842)

Ikan nilam merupakan salah satu ikan air tawar. Ikan ini termasuk hewan herbivora, yang diketahui hidup dan menyebar di bagian perairan Asia Tenggara, seperti Siam-Thailand, Tonkin, Semenanjung Malaya, Sumatera, Kalimantan, dan Jawa. Ikan nilam merupakan ikan budidaya yang memang ditenakkan untuk konsumsi, terutama di Pulau Jawa. Namun kini, ikan nilam juga diintroduksi ke beberapa danau yang ada di daerah Sulawesi.

Ikan nilam merupakan ikan sungai yang lincah umumnya ditemukan diperairan mengalir atau agak tergenang serta kaya akan oksigen terlarut. Ikan Nilam ini banyak tersebar luas di wilayah Asia seperti Indonesia, Malaysia, serta Thailand dan secara umum dibudidayakan (Effendie, 2002). Ikan nilam umumnya dipelihara di daerah tropis dengan ketinggian 150 sampai 1000 meter dari permukaan laut. Tetapi ketinggian optimum ialah 800 meter, sedang suhu optimum pertumbuhannya adalah 18C sampai 28C (Saainin, 1984).

C. Kebiasaan Makanan Ikan nilam, *Osteochilus vittatus* (Valenciennes, 1842)

Makanan merupakan kunci pokok bagi pertumbuhan dan kelangsungan hidup ikan, makanan yang di konsumsi oleh ikan secara umum digunakan untuk metabolisme dasar, pergerakan, reproduksi organ reproduksi, perawatan bagian- bagian tubuh atau mengganti sel yang sudah tidak terpakai (Effendie, 1997).

Kebiasaan makanan meliputi kualitas dan kuantitas makanan yang dimakan oleh ikan. Tidak semua makanan di perairan dimakan oleh ikan, beberapa faktor yang mempengaruhi dimakan atau tidaknya suatu zat makanan oleh ikan antara lain yaitu ukuran makanan, warna makanan, dan selera ikan terhadap makanan (Beckman, 1962) Berdasarkan kebiasaan makanannya ikan dapat dibedakan atas tiga golongan yaitu herbivora, karnivora dan omnivora, namun di alam sering kali ditemukan tumpang tindih yang disebabkan oleh keadaan habitat tempat ikan (Effendie, 1978).

Ikan membutuhkan makanan yang digunakan untuk pertumbuhan dan kelangsungan hidupnya. Keberadaan suatu jenis ikan di alam memiliki hubungan yang sangat erat dengan keberadaan makanannya. Dengan mengetahui kebiasaan makanan

ikan dapat di lihat hubungan ekologis antar organisme pada perairan tersebut misalnya bentuk persaingan, pemangsaan dan rantai makanan (Sawetri 2018).

Hasil penelitian Dian Ekawati (2010) di Sungai Mentuka Kalimantan Barat mengenai kebiasaan makanan ikan nilem dapat dikategorikan sebagai pemakan tumbuhan (herbivora) dengan cara memakan perifiton yang melekat pada jaring. Bacillariophyceae dan Chlorophyceae merupakan pakan utama bagi nilem, dengan *indeks proponderan* Bacillariophyceae sebesar 44,09%, Chlorophyceae sebesar 40,06% dan Cyanophyceae sebagai pakan pelengkap dengan indeks proponderannya 15,85%. Penelitian Dian Pratiwi (2020) tentang kebiasaan makan ikan nilem telah dilaksanakan di Waduk Cirata Jawa Barat dengan makanan utama berupa tumbuhan dan dikategorikan sebagai ikan herbivora dengan cara memakan perifiton yang melekat pada jaring. Bacillariophyceae dan Chlorophyceae merupakan makanan utama ikan nilem. Berdasarkan penelitian (Karmila, 2021) mengenai kebiasaan makanan ikan sapu-sapu di Danau Tempe, Kabupaten Wajo, Sulawesi Selatan, ikan sapu-sapu merupakan ikan herbivora dengan makanan utama yaitu Bacillariophyceae, makanan pelengkap yaitu Chlorophyceae, Cyanophyceae dan makanan tambahan yaitu Branchiopoda dan Ostracoda. Penelitian (Ummu, 2022) mengenai kebiasaan makanan ikan nila di Danau Tempe, Kabupaten Wajo, Sulawesi Selatan merupakan ikan pemakan tumbuhan atau dikategorikan ikan herbivora yang makanan utamanya yaitu Bacillariophyceae dan makanan pelengkap yaitu Chlorophyceae, Cyanophyceae