

IKAN GABUS DI KANCAH NASIONAL

Pada pertengahan 2013 sebuah majalah pertanian terkenal di tanah air tiba-tiba saja mengangkat ikan gabus ke kancah nasional. Ikan yang di Kalimantan Selatan disebut haruan itu mencuat karena membantu penyembuhan beragam penyakit yang dialami berbagai kalangan mulai rakyat jelata hingga kalangan menteri seperti Menteri BUMN, Dahlan Iskan. Ikan bernama latin *Channa striata* itu mengandung albumin yang membantu menyembuhkan luka khitan, luka melahirkan, penyakit lupus, hingga kanker hati.

Sebetulnya, bagi masyarakat Banjar di Kalimantan Selatan, haruan sebagai penyembuh bukan barang baru. Ia menjadi 'menu wajib' ibu melahirkan. Seminggu sebelum melahirkan keluarga ibu hamil mengasapkan haruan di dapur rumah. Pasca melahirkan sang ibu menyantap ikan haruan yang dikukus dengan nasi sebagai menu pertama hingga 3 hari lamanya. Dalam hitungan hari itu sang ibu pulih seperti sedia kala. Ada pula yang sudah menyantap rutin ikan haruan sejak masih hamil agar lebih sehat.

Haruan memang lekat dengan budaya masyarakat Banjar. Pedagang nasi kuning dan ketupat kandangan merasa kurang lengkap bila alpa menyajikan lauk berupa haruan. Bahkan Suku Banjar juga menempatkan haruan sebagai ikan papan atas. Posisinya sejajar dengan salmon di mata warga Jepang. Sejak lama menurut Dr. Ir. Untung Bijaksana MP, dosen Jurusan Budidaya Perairan, Fakultas Perikanan, Universitas Lambung Mangkurat di Banjarmasin, Kalimantan Selatan, ikan haruan menjadi ikan air tawar termahal di Tanah Benua.

Tengok saja haruan di pasaran yang harganya mencapai Rp 60.000 per kg. Itu 3 kali lipat dari sekilo lele, patin, emas dan nila yang hanya Rp 18.000 - Rp 25.000. Gurame yang disebut sebagai ikan tawar termahal di tanah Jawa pun kalah. Harga gurame Rp 35.000 per kg. Pantas haruan juga menjadi simbol status. Contohnya setiap



menjelang hari raya, jumlah haruan yang dibeli menjadi pengangkat derajat sebuah keluarga. Itu berbeda dengan masyarakat Pulau Jawa yang berbondong membeli daging sapi, kerbau atau ayam.

Nilai Tambah

Tentu saat khasiat gabus menasional, masyarakat Banjar yang lebih awal mengenal manfaatnya berpeluang memperoleh nilai tambah lebih luas ketimbang masyarakat luar Banjar. Saat ini di Pulau Jawa sudah mulai banyak herbalis yang mengekstrak albumin dari gabus lalu mengemasnya dalam bentuk kapsul atau cairan. Beberapa perguruan tinggi seperti Institut Pertanian Bogor, Bogor; Universitas Airlangga, Surabaya dan Universitas Hasanuddin, Makassar pun gencar melakukan penelitian.

Bahkan di bagian hulu beberapa peternak di Jawa Tengah mulai



memelihara gabus seperti layaknya beternak lele atau gurame di kolam beton, tanah, bahkan plastik. Tentu mereka harus bersusah payah beternak haruan karena ia tergolong ikan predator yang bersifat kanibal. Riset Untung menyebut untuk memperoleh 1 kg daging haruan diperlukan lebih dari 1 kg pakan—berupa ikan kecil, serangga, udang dan cacing—sehingga biaya produksi beternak haruan tinggi.

Sebaliknya masyarakat Banjar punya areal lahan perairan yang luas—berupa rawa dan sungai—di cekungan Daerah Aliran Sungai Barito seluas 3,5 juta hektar. Dari luasan itu 1 juta ha berada di Kalimantan Selatan. Tentu itu sebuah anugerah yang luar biasa yang tidak dimiliki daerah lain. Menurut Mawardi SP, MSc, peneliti dari Balai Penelitian Pertanian Lahan Rawa (Balittra), Banjarbaru,

masyarakat Banjar pun sudah punya teknik budidaya ikan alami— yang hampir bebas biaya— dengan membuat susumuran, susungaiian atau beje (cekungan yang lebih dalam, red) di musim kemarau.

Di saat musim hujan seluruh wilayah rawa tergenang air. Di saat itulah telur-telur ikan menetas, tumbuh dan berkembang. Lalu di musim kemarau berikutnya ikan yang sudah besar bakal terkumpul di beje yang masih menyisakan sedikit air. Benar-benar nyaris tanpa biaya produksi seperti yang dilakukan peternak gabus di luar Kalimantan Selatan yang tergantung pada pakan yang mahal. Pada posisi ini warga Kalimantan Selatan dapat mengambil nilai tambah dari biaya produksi haruan yang lebih rendah.



Kawasan Beje

Pertanyaan yang kemudian muncul adalah mengapa haruan di Kalimantan Selatan yang dapat diambil 'gratis' di alam ternyata harganya tinggi di pasaran. Meski belum ada data pasti, secara ekonomi hal itu dipahami karena jumlah permintaan haruan lebih tinggi dibanding pasokan. Itu terlihat dari tingkat konsumsi ikan masyarakat Banjar yang tergolong tinggi yaitu 43,3 kg per kapita per tahun. Bandingkan dengan masyarakat Yogyakarta misalnya yang tingkat konsumsi ikannya rendah, hanya 9,74 kg per kapita per tahun.

Dari segi produksi, jumlah ikan haruan dari tahun ke tahun memang terus menyusut. Itu karena pola panen alami yang dilakukan petani secara tidak langsung menghambat populasi gabus di alam. Pasalnya, sekitar 90% haruan yang terperangkap di





beje dan ditangkap pada musim kemarau sedang matang gonad atau bertelur. Bisa dibayangkan ribuan generasi baru gabus untuk musim berikutnya ikut tertangkap dan mati. Untuk mengatasi hal tersebut sistem beje perlu sedikit 'dipoles' agar populasi di alam tetap terjaga sementara produksi tangkapan tetap tinggi.

Sejatinya, sudah banyak putera Banjar yang memikirkan upaya tersebut. Dr. Ir. Untung Bijaksana MP termasuk salah seorang doktor 'haruan' jebolan Institut Pertanian Bogor (IPB) yang kini serius mencoba menjawab tantangan tersebut. Menurutnya, masyarakat Banjar tak perlu susah payah membuat kolam seperti masyarakat di Pulau Jawa memelihara lele atau gurame. Sistem budidaya beje tetap dipertahankan, tapi produksi benih ditingkatkan.

Produksi benih dapat dilakukan oleh institusi pemerintah, perguruan tinggi, penangkar atau komunitas petani. Indukan



dapat diperoleh dari tangkapan di beje saat musim kemarau atau dibesarkan sejak awal. Sederhananya benih hasil produksi mereka disebar saat musim ikan memijah di awal musim hujan. Tentu butuh desain kawasan produksi haruan—yang tentu sekaligus jenis ikan lain—di sebuah wilayah agar tidak terjadi konflik. Misal, karena yang menebar benih malah tidak mendapatkan hasil panen.

Contoh pembangunan kawasan produksi ialah dengan membuat beje-beje besar di sebuah wilayah rawa yang menyatu. Beje dapat juga dikombinasi dengan membuat tanggul keliling seperti polder. Berikutnya pengelolaan kawasan dilakukan secara bersama-sama sehingga membutuhkan kelembagaan yang mengatur. Mirip dengan pengelolaan lebak lebung (cekungan dalam, red) di Sumatera Selatan di masa silam sebelum 1970-an yang dikelola bersama oleh marga.



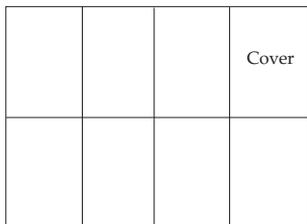


Putra Banjar yang juga meneliti haruan tak terbatas pada produksi saja. Lacakan penulis seorang putri Banjar saat ini tengah meneliti gabus sebagai pangan fungsional di Bogor. Ia mengolah haruan sebagai bahan baku untuk kue biskuit yang murah, meriah tapi berkualitas. Panganan itu rencananya akan dipakai untuk meningkatkan gizi masyarakat di daerah pedalaman. Tentu putra-putri Banjar yang tengah serius meneliti haruan menjadi modal untuk mengelola haruan sebagai sumberdaya alam Kalimantan Selatan. Yang diperlukan dukungan dari pihak terkait agar momentum haruan mencuat di kancah nasional tidak terlewat percuma.

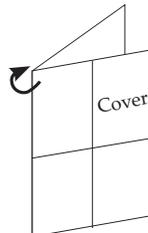
Destika Cahyana, SP
Peneliti di Balai Penelitian Pertanian Lahan Rawa,
Banjarbaru, Kalsel



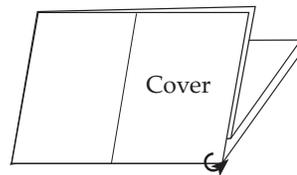
Petunjuk Cara Melipat:



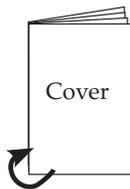
1. Ambil dua Lembar halaman 13,14, 19 dan 20



2. Lipat sehingga cover buku (halaman warna) ada di depan.



3. Lipat lagi sehingga dua melintang ke dalam kembali



4. Lipat dua membujur ke dalam sehingga cover buku ada di depan



5. Potong bagian bawah buku sehingga menjadi sebuah buku