Biocaster : Jurnal Kajian Biologi
E-ISSN 2808-277X; P-ISSN 2808-3598
Volume 6, Issue 4, October 2026; Page, 2186-2198
Email: biocasterjournal@gmail.com

MORFOMETRIK MERISTIK SERTA ETNOZOOLOGI IKAN DI SUNGAI OGAN DESA TALANG PANGERAN ULU KECAMATAN PEMULUTAN BARAT KABUPATEN OGAN ILIR

Izzatun Mapruha[1]*, Dian Mutiara[2], & Trimin Kartika[3]
[1,2,&3]Program Studi Biologi, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas PGRI Palembang, Jalan Jenderal Ahmad Yani, Palembang, Sumatera Selatan 30116, Indonesia
**Email: izzatunsy@gmail.com*
Submit: 04-07-2026; Accepted: 14-07-2026; Published: 29-10-2026

ABSTRAK: Penelitian ini bertujuan untuk menginventarisasi jenis ikan, menganalisis karakteristik morfometrik dan meristik, serta mengkaji aspek etnozoologi ikan di Sungai Ogan, Desa Talang Pangeran Ulu, Kecamatan Pemulutan Barat, Kabupaten Ogan Ilir. Penelitian dilaksanakan menggunakan metode survei melalui pengambilan sampel ikan dan wawancara terhadap enam responden dari masyarakat setempat. Data keanekaragaman ikan dianalisis secara deskriptif, sedangkan data morfometrik, meristik, dan etnozoologi dianalisis menggunakan pendekatan deskriptif kuantitatif dan kualitatif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa ditemukan sebanyak 24 spesies ikan yang termasuk dalam enam ordo, 14 famili, dan 23 genus. Ordo Cypriniformes dan Siluriformes merupakan kelompok yang paling dominan ditemukan. Karakteristik morfometrik dan meristik digunakan sebagai dasar dalam mendeskripsikan serta mengidentifikasi setiap spesies ikan. Sedangkan hasil kajian etnozoologi menunjukkan bahwa ikan dimanfaatkan oleh masyarakat terutama sebagai sumber pangan, baik untuk konsumsi langsung maupun sebagai bahan baku produk olahan khas Sumatera Selatan, seperti *pempek*, *pekasam*, *kemplang*, dan *brengkes*. Selain memiliki nilai konsumsi, beberapa jenis ikan juga mempunyai nilai ekonomi serta dimanfaatkan sebagai ikan hias dan bahan pengobatan tradisional. Penelitian ini dapat memberikan informasi ilmiah mengenai keanekaragaman ikan, karakteristik morfologi, dan pengetahuan lokal masyarakat dalam pemanfaatan sumber daya ikan, sehingga dapat menjadi salah satu landasan bagi upaya pengelolaan dan konservasi sumber daya perairan.

Kata Kunci: Etnozoologi, Keanekaragaman Ikan, Meristik, Morfometrik, Sungai Ogan.

ABSTRACT: *This study aims to inventory fish species, analyze morphometric and meristic characteristics, and examine the ethnozoological aspects of fish in the Ogan River, Talang Pangeran Ulu Village, West Pemulutan District, Ogan Ilir Regency. The study was conducted using a survey method through fish sampling and interviews with six respondents from the local community. Fish diversity data were analyzed descriptively, while morphometric, meristic, and ethnozoological data were analyzed using quantitative and qualitative descriptive approaches. The results showed that 24 fish species were found belonging to six orders, 14 families, and 23 genera. The Cypriniformes and Siluriformes orders were the most dominant groups found. Morphometric and meristic characteristics were used as a basis for describing and identifying each fish species. Meanwhile, the results of the ethnozoological study showed that fish are used by the community primarily as a food source, both for direct consumption and as raw materials for processed products typical of South Sumatra, such as pempek, pekasam, kemplang, and brengkes. In addition to their consumption value, several fish species also have economic value and are used as ornamental fish and traditional medicinal ingredients. This research can provide scientific information on fish diversity, morphological characteristics, and local knowledge regarding the utilization of fish resources, thus providing a foundation for aquatic resource management and conservation efforts.*

Keywords: *Ethnozoology, Fish Diversity, Meristics, Morphometrics, Ogan River.*

How to Cite: Mapruha, I., Mutiara, D., & Kartika, T. (2026). Morfometrik Meristik serta Etnozoologi Ikan di Sungai Ogan Desa Talang Pangeran Ulu Kecamatan Pemulutan Barat Kabupaten Ogan Ilir. *Biocaster : Jurnal Kajian Biologi, 6*(4), 2186-2198. https://doi.org/10.36312/biocaster.v6i4.1711

Biocaster : Jurnal Kajian Biologi
E-ISSN 2808-277X; P-ISSN 2808-3598
Volume 6, Issue 4, October 2026; Page, 2186-2198
Email: biocasterjournal@gmail.com

Biocaster : Jurnal Kajian Biologi *is Licensed Under a CC BY-SA Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License.*

PENDAHULUAN

Sungai Ogan merupakan salah satu perairan umum yang memiliki peranan penting bagi masyarakat di Sumatera Selatan. Sungai ini menjadi habitat bagi berbagai jenis ikan air tawar karena didukung oleh kondisi perairan dan ekosistem rawa banjiran yang sesuai untuk pertumbuhan dan perkembangan ikan. Keberadaan berbagai jenis ikan di Sungai Ogan tidak hanya berperan dalam menjaga keseimbangan ekosistem perairan, tetapi juga dimanfaatkan masyarakat sebagai sumber pangan dan sumber mata pencaharian (Iqbal *et al.*, 2020).

Namun demikian, kondisi ekosistem Sungai Ogan menghadapi berbagai tekanan ekologis akibat aktivitas antropogenik, seperti pembuangan limbah domestik dan pertanian, peningkatan beban nutrien, sedimentasi, serta akumulasi mikroplastik yang berpotensi menurunkan kualitas habitat ikan dan mengganggu keberlanjutan sumber daya perairan. Penelitian Sari & Wijaya (2019) melaporkan bahwa kualitas air di beberapa bagian Sungai Ogan telah berada pada kategori tercemar ringan, sedangkan keberadaan mikroplastik di sedimen sungai menunjukkan adanya tekanan lingkungan yang semakin meningkat terhadap biota perairan. Kondisi tersebut menunjukkan pentingnya inventarisasi keanekaragaman ikan yang dipadukan dengan kajian morfometrik, meristik, dan etnozoologi sebagai dasar penyediaan informasi ilmiah untuk mendukung pengelolaan serta konservasi sumber daya perairan.

Keanekaragaman jenis ikan dapat diketahui melalui identifikasi berdasarkan karakter morfometrik dan meristik. Karakter morfometrik mencakup ukuran serta bentuk tubuh ikan, sedangkan karakter meristik meliputi jumlah bagian tubuh tertentu, seperti jari-jari sirip dan jumlah sisik. Kedua karakter tersebut banyak digunakan dalam identifikasi ikan karena mampu membantu membedakan spesies yang memiliki bentuk tubuh hampir serupa serta mendukung kegiatan inventarisasi sumber daya perikanan (Choure *et al.*, 2025). Kombinasi keduanya meningkatkan akurasi identifikasi spesies ikan.

Selain memiliki nilai ekologis, ikan juga memiliki nilai sosial, ekonomi, dan budaya bagi masyarakat. Hubungan antara manusia dan hewan dalam suatu lingkungan budaya dipelajari melalui kajian etnozoologi. Alves & Souto (2023) menyatakan bahwa etnozoologi merupakan ilmu yang mengkaji interaksi antara manusia dan hewan, termasuk pemanfaatan, pengetahuan lokal, serta nilai budaya yang berkembang dalam masyarakat. Pengetahuan tersebut merupakan bagian dari kearifan lokal yang diwariskan secara turun-temurun. Pada masyarakat sekitar Sungai Ogan, pengetahuan lokal mengenai ikan terlihat dari kemampuan masyarakat dalam mengenali jenis ikan berdasarkan ciri fisik, habitat, musim penangkapan, serta pemanfaatannya sebagai bahan pangan, produk olahan tradisional, ikan hias, dan obat tradisional. Namun, pengetahuan tersebut masih banyak diwariskan secara lisan dan belum terdokumentasi secara ilmiah, terutama keterkaitannya dengan identifikasi spesies dan karakter biologis ikan, sehingga menjadi dasar penting dilakukannya kajian etnozoologi ikan di Sungai Ogan.

Biocaster : Jurnal Kajian Biologi
E-ISSN 2808-277X; P-ISSN 2808-3598
Volume 6, Issue 4, October 2026; Page, 2186-2198
Email: biocasterjournal@gmail.com

Masyarakat yang tinggal di sekitar Sungai Ogan memiliki pengetahuan yang cukup baik mengenai berbagai jenis ikan yang terdapat di perairan tersebut. Ikan dimanfaatkan sebagai bahan konsumsi, sumber mata pencaharian, ikan hias, hingga bahan pengobatan tradisional. Masri *et al.* (2023) menjelaskan bahwa pengetahuan lokal masyarakat terhadap sumber daya perairan memiliki peran penting dalam pemanfaatan dan pelestarian keanekaragaman hayati.

Penelitian mengenai keanekaragaman ikan di beberapa perairan Sumatera Selatan telah banyak dilakukan, namun kajian yang mengintegrasikan aspek morfometrik, meristik, dan etnozoologi di Sungai Ogan, khususnya Desa Talang Pangeran Ulu, masih terbatas. Oleh karena itu, penelitian ini dilakukan untuk menginventarisasi jenis ikan yang terdapat di Sungai Ogan Desa Talang Pangeran Ulu, Kecamatan Pemulutan Barat, Kabupaten Ogan Ilir, menganalisis karakter morfometrik dan meristiknya, serta mengkaji aspek etnozoologi yang berkembang di masyarakat setempat. Hasil penelitian dapat menjadi sumber informasi mengenai keanekaragaman ikan serta mendukung upaya pengelolaan dan konservasi sumber daya perairan.

METODE

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode survei, yaitu dengan melakukan pengamatan dan pengambilan data secara langsung di lokasi penelitian yang berada di Sungai Ogan, Desa Talang Pangeran Ulu, Kecamatan Pemulutan Barat, Kabupaten Ogan Ilir, Provinsi Sumatera Selatan. Pengambilan sampel dilakukan menggunakan teknik *purposive sampling*, yaitu dengan mengikuti aktivitas nelayan dalam menjelajahi area perairan yang diperkirakan memiliki kelimpahan ikan yang tinggi (Mutiara, 2017).

Tempat dan Waktu

Penelitian ini dilaksanakan pada Maret-Mei 2026 di Sungai Ogan, Desa Talang Pangeran Ulu, Kecamatan Pemulutan Barat, Kabupaten Ogan Ilir, Provinsi Sumatera Selatan.

Alat dan Bahan

Alat dan bahan yang digunakan dalam penelitian ini meliputi jala, waring, pancing, ember, baskom, papan ukur, mistar, kamera, alat tulis, alkohol 70%, sampel ikan yang diperoleh dari Sungai Ogan Desa Talang Pangeran Ulu, buku kunci determinasi ikan panduan Iqbal *et al.* (2020) dan Kottelat (2013), dan basis data *FishBase* serta kisi-kisi wawancara dengan nelayan dan warga sekitar sungai.

Prosedur Kerja

Adapun prosedur kerja yang dilakukan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

Survei Lapangan

Survei lapangan dilakukan satu minggu sebelum penelitian dengan tujuan melihat dan mengamati kondisi lingkungan pada lokasi penelitian.

Pengambilan Sampel

Pengambilan sampel ikan dilakukan pada tiga titik *sampling* di Sungai Ogan, Desa Talang Pangeran Ulu, Kecamatan Pemulutan Barat, Kabupaten Ogan Ilir. Pengambilan sampel dilakukan dengan mengikuti aktivitas nelayan menggunakan perahu selama proses penangkapan ikan berlangsung. Sampel ikan

Biocaster : Jurnal Kajian Biologi
E-ISSN 2808-277X; P-ISSN 2808-3598
Volume 6, Issue 4, October 2026; Page, 2186-2198
Email: biocasterjournal@gmail.com

diperoleh dari hasil tangkapan nelayan yang menggunakan berbagai alat tangkap, seperti jala, waring, dan pancing, pada setiap titik *sampling* yang telah ditentukan. Dari setiap spesies ikan yang ditemukan, diambil sebanyak 1-2 ekor dari berbagai spesies ikan yang didapat sebagai sampel penelitian untuk keperluan identifikasi jenis serta pengamatan karakter morfometrik dan meristik. Jumlah sampel tersebut digunakan untuk dokumentasi dan inventarisasi awal keanekaragaman ikan, dengan keterbatasan dalam menggambarkan variasi morfometrik dalam satu spesies.

Kajian etnozoologi dilakukan melalui wawancara terhadap enam responden masyarakat setempat yang dipilih secara *purposive sampling* berdasarkan pengetahuan dan pengalaman mereka terkait sumber daya ikan di Sungai Ogan. Pengumpulan data dilakukan menggunakan teknik wawancara *semi*-terstruktur untuk memperoleh informasi mengenai nama lokal ikan, jenis ikan yang dikenal masyarakat, habitat, musim penangkapan, cara pemanfaatan, nilai ekonomi, serta penggunaan ikan sebagai bahan pangan, ikan hias, dan pengobatan tradisional.

Pengamatan Sampel

Sampel ikan yang diperoleh didokumentasikan melalui foto, kemudian diidentifikasi berdasarkan karakter morfologi dan meristik, meliputi bentuk tubuh, bentuk mulut, posisi sirip, pola warna, jumlah jari-jari sirip, dan karakter diagnostik lainnya. Identifikasi dilakukan dengan mengacu pada Iqbal *et al.* (2020) untuk wilayah Ogan Ilir dan Kottelat (2013) sebagai referensi taksonomi ikan air tawar. Hasil identifikasi selanjutnya diverifikasi melalui *FishBase* (2024) dengan mencocokkan nama ilmiah, klasifikasi taksonomi, sinonim, dan distribusi spesies untuk memastikan ketepatan identifikasi.

Pengawetan Sampel

Sampel ikan yang telah diperoleh selanjutnya diawetkan dengan cara dimasukkan ke dalam wadah yang berisi larutan alkohol 70%. Setelah proses pengawetan selesai, sampel dibawa ke Laboratorium Biologi, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas PGRI Palembang, untuk dilakukan analisis dan identifikasi lebih lanjut.

Pembuatan Awetan

Sampel ikan yang telah melalui tahap pengawetan kemudian dibuat menjadi preparat awetan basah. Pembuatan preparat ini bertujuan untuk memudahkan proses pengamatan dan identifikasi spesies ikan yang diperoleh selama penelitian.

Pembuatan Kunci Determinasi

Sampel ikan yang telah berhasil diidentifikasi selanjutnya disusun ke dalam kunci determinasi berdasarkan perbedaan karakter morfologinya secara dikotomis. Penyusunan kunci determinasi mengacu pada panduan identifikasi yang dikemukakan oleh Kottelat *et al.* (1993) dan Saanin (1968).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil penelitian menunjukkan bahwa ditemukan sebanyak 24 spesies ikan yang tergolong dalam 6 ordo, 14 famili, dan 23 genus. Berdasarkan Tabel 1, komposisi spesies terbanyak ditemukan pada ordo Siluriformes dengan jumlah 7 spesies, diikuti oleh ordo Cypriniformes, khususnya famili Cyprinidae, sebanyak 6 spesies. Temuan ini mengindikasikan bahwa kedua ordo tersebut memiliki keterwakilan spesies tertinggi dalam komunitas ikan di lokasi penelitian.

Biocaster : Jurnal Kajian Biologi
E-ISSN 2808-277X; P-ISSN 2808-3598
Volume 6, Issue 4, October 2026; Page, 2186-2198
Email: biocasterjournal@gmail.com

Tabel 1. Jenis-jenis Ikan yang Didapat di Perairan Sungai Ogan Desa Talang Pangeran Ulu.

Ordo	Famili	Genus	Spesies	Nama Lokal
Cypriniformes	Cyprinidae	Rasbora	*Rasbora caudimaculata*	*Seluang*
		Cyclocheilichthys	*Cyclocheilichthys enoplos*	*Lumajang*
		Labeo	*Labeo chrysophekadion*	*Sihitam*
		Barbichthys	*Barbichtys laevis*	*Batu*
		Cyclocheilichthys	*Cyclocheilichthys afogon*	*Segitiga*
		Barbonymus	*Barbonymus schwanenfeldii*	*Kepiat*
Siluriformes	Bagridae	Hemibagrus	*Hemibagrus nemurus*	*Baung*
		Mystus	*Mystus singaringon*	*Lundu*
		Bagroides	*Bagroides melapterus*	*Duren*
	Siluridae	Kryptopterus	*Kryptopterus apogon*	*Lais*
	Pangasidae	Pangasius	*Pangasius micronemus*	*Patin*
		Macrognathus	*Macrognathus siamensis*	*Sili*
	Loricariidae	Hypostomus	*Hypostomus plecostomus*	*Sapu Jagat*
Anabantiformes	Osphronemidae	Trichopodus	*Trichopodus trichopterus*	*Sepat Siem*
	Hwlostomatidae	Helostoma	*Helostoma temminckii*	*Sapil*
	Anabantidae	Anabas	*Anabas testudineus*	*Betok*
Perciformes	Cichlidae	Oreochromis	*Oreochromis niloticus*	*Nila*
	Chandidae	Parambassis	*Parambassis wolffii*	*Sepengkah*
		Channa	*Channa striata*	*Gabus*
	Nandidae	Pristolepis	*Pristolepis fasciata*	*Sepatung*
Gobidiformes	Gobidae	Glossogobius	*Glosssogobius biocellatus*	*Selontok*
	Butidae	Oxyeleotris	*Oxyeleotris fimbriata*	*Betutu*
Osteoglossiformes	Notopteridae	Notopterus	*Notepterus notepterus*	*Putak*
Tetraodontiformes	Tetraodontidae	Tetraodon Linnaeus	*Tetraodon retricularis*	*Buntal*

Berdasarkan Tabel 1, hasil inventarisasi menunjukkan bahwa ditemukan sebanyak 24 spesies ikan yang tergolong dalam 6 ordo, 14 famili, dan 23 genus di Sungai Ogan, Desa Talang Pangeran Ulu, Kecamatan Pemulutan Barat, Kabupaten Ogan Ilir. Ordo Cypriniformes dan Siluriformes merupakan kelompok dengan

Biocaster : Jurnal Kajian Biologi
E-ISSN 2808-277X; P-ISSN 2808-3598
Volume 6, Issue 4, October 2026; Page, 2186-2198
Email: biocasterjournal@gmail.com

jumlah spesies terbanyak dibandingkan ordo lainnya. Tingginya keterwakilan spesies dari ordo Cypriniformes, khususnya famili Cyprinidae, mengindikasikan bahwa kelompok ikan tersebut mampu beradaptasi terhadap kondisi lingkungan perairan Sungai Ogan. Hal ini sejalan dengan Muslim *et al.* (2024) yang melaporkan bahwa famili Cyprinidae merupakan salah satu kelompok ikan air tawar yang banyak ditemukan di berbagai perairan Sumatera Selatan. Meskipun demikian, dominansi dalam penelitian ini ditentukan berdasarkan jumlah spesies, bukan jumlah individu. Oleh karena itu, diperlukan analisis kelimpahan relatif dan indeks ekologi, seperti indeks keanekaragaman dan dominansi, untuk memperoleh gambaran struktur komunitas ikan yang lebih komprehensif. Keberadaan tujuh spesies dari ordo Siluriformes menunjukkan bahwa habitat Sungai Ogan menyediakan kondisi yang sesuai bagi ikan-ikan demersal. Menurut Gao *et al.* (2017), ikan Siluriformes umumnya hidup pada dasar perairan dengan substrat lumpur dan memiliki sungut sebagai alat sensorik untuk mencari makanan pada perairan keruh.

Tingginya jumlah spesies ikan yang ditemukan diduga berkaitan dengan karakteristik ekosistem Sungai Ogan yang merupakan bagian dari sistem rawa banjiran (*floodplain*). Keterhubungan antara badan sungai dan kawasan dataran banjir memungkinkan tersedianya habitat yang beragam serta sumber daya makanan yang mendukung keberlangsungan hidup ikan. Hal ini sejalan dengan Sofiana *et al.* (2023) yang menyatakan bahwa ekosistem sungai yang terhubung dengan kawasan *floodplain* memiliki produktivitas ekologis tinggi karena menyediakan sumber makanan, daerah pemijahan, dan habitat pembesaran bagi ikan.

Jumlah spesies ikan yang ditemukan dalam penelitian ini lebih tinggi dibandingkan hasil penelitian Mutiara (2017) di Sungai Padang, yang melaporkan sebanyak 20 spesies ikan dari 3 ordo, 11 famili, dan 17 genus. Perbedaan komposisi dan jumlah spesies tersebut diduga berkaitan dengan variasi karakteristik habitat, luas area pengamatan, serta kondisi lingkungan perairan pada masing-masing lokasi penelitian. Dengan demikian, perbedaan karakteristik ekologis antarperairan berpotensi memengaruhi komposisi keanekaragaman ikan yang ditemukan.

Tabel 2. Etnozoologi Ikan yang Didapat di Sungai Ogan Desa Talang Pangeran Ulu.

Ikan	Etnozoologi
Rasbora caudimaculata (*Seluang*)	Sebagai olahan makanan khas Sumatera Selatan seperti *pekasam*, *pempek*, *kemplang*, *brengkes*, menjadi ikan konsumsi, memiliki gizi tinggi, sebagai penanda air jika sedang pasang dan surut dan memiliki nilai ekonomi tinggi
Cyclocheilichthys enoplos (*Lemajang*)	Sebagai olahan makanan khas Sumatera Selatan seperti *pempek*, *pekasam*, *kemplang*, *brengkes* dan menjadi ikan konsumsi
Labeo chrysophekadion (*Sitem*)	Dijadikan ikan konsumsi namun memiliki efek samping jika dikonsumsi
Barbichtys laevis (*Batu*)	Sebagai olahan makanan khas Sumatera Selatan seperti *pempek*, *pekasam*, *kemplang*, *brengkes* dan menjadi ikan konsumsi
Cyclocheilichthys afogon (*Segitiga*)	Sebagai olahan makanan khas Sumatera Selatan seperti *pempek*, *pekasam*, *kemplang*, *brengkes* dan menjadi ikan konsumsi
Barbonymus schwanenfeldii (*Kepiat*)	Sebagai olahan makanan khas Sumatera Selatan seperti *pempek*, *pekasam*, *kemplang*, *brengkes* dan menjadi ikan konsumsi

Biocaster : Jurnal Kajian Biologi
E-ISSN 2808-277X; P-ISSN 2808-3598
Volume 6, Issue 4, October 2026; Page, 2186-2198
Email: biocasterjournal@gmail.com

Ikan	Etnozoologi
Hemibagrus nemurus (*Baung*)	Sebagai olahan makanan khas Sumatera Selatan seperti *pempek*, *pekasam*, *kemplang*, *brengkes*, menjadi ikan konsumsi dan memiliki nilai ekonomi tinggi
Mystus singaringon (*Lundu*)	Sebagai olahan makanan khas Sumatera Selatan seperti *pempek*, *pekasam*, *kemplang*, *brengkes*, menjadi ikan konsumsi dan memiliki nilai ekonomi tinggi
Bagroides melapterus (*Duren*)	Sebagai olahan makanan khas Sumatera Selatan seperti *pempek*, *pekasam*, *kemplang*, *brengkes*, menjadi ikan konsumsi dan memiliki nilai ekonomi tinggi
Kryptoterus apogon (*Laes*)	Sebagai olahan makanan khas Sumatera Selatan seperti *pempek*, *pekasam*, *kemplang*, *brengkes*, menjadi ikan konsumsi dan memiliki nilai ekonomi tinggi
Pangasius micronemus (*Patin*)	Sebagai olahan makanan khas Sumatera Selatan seperti *pempek*, *pekasam*, *kemplang*, *brengkes*, menjadi ikan konsumsi, memiliki nilai ekonomi tinggi, dan biasanya digunakan dalam acara adat
Macrognathus siamensis (*Sili*)	Sebagai olahan makanan khas Sumatera Selatan seperti *pempek*, *pekasam*, *kemplang*, *brengkes* dan menjadi ikan konsumsi
Hypostomus Plecostomus (*Sapu Jagat*)	Ikan ini tidak dikonsumsi, memiliki nilai ekonomi rendah
Trichopodus trichopterus (*Sepat Siem*)	Sebagai olahan makanan khas Sumatera Selatan seperti *pempek*, *pekasam*, *kemplang*, *brengkes*, menjadi ikan konsumsi, dan dapat menjadi ikan hias
Helostoma temminckii (*Sapil*)	Sebagai olahan makanan khas Sumatera Selatan seperti *pempek*, *pekasam*, *kemplang*, *brengkes* dan menjadi ikan konsumsi
Anabas testudineus (*Betok*)	Sebagai olahan makanan khas Sumatera Selatan seperti *pempek*, *pekasam*, *kemplang*, *brengkes*, menjadi ikan konsumsi dan dapat menjadi ikan hias
Oreochromis niloticus (*Nila*)	Sebagai olahan makanan khas Sumatera Selatan seperti *pempek*, *pekasam*, *kemplang*, *brengkes* dan menjadi ikan konsumsi
Parambassis wolffii (*Sepengkah*)	Sebagai olahan makanan khas Sumatera Selatan seperti *pempek*, *pekasam*, *kemplang*, *brengkes* dan menjadi ikan konsumsi
Channa striata (*Gabus*)	Sebagai olahan makanan khas Sumatera Selatan seperti *pempek*, *pekasam*, *kemplang*, *brengkes*, menjadi ikan konsumsi, memiliki nilai ekonomi tinggi, dan berkhasiat sebagai obat
Pristolepis fasciata (*Sepatung*)	Sebagai olahan makanan khas Sumatera Selatan seperti *pempek*, *pekasam*, *kemplang*, *brengkes*, menjadi ikan konsumsi, dan dapat menjadi ikan hias
Glosssogobius biocellatus (*Selontok*)	Sebagai olahan makanan khas Sumatera Selatan seperti *pempek*, *pekasam*, *kemplang*, *brengkes*, menjadi ikan konsumsi, dan dapat menjadi ikan hias
Oxyeleotris fimbriata (*Betutu*)	Sebagai olahan makanan khas Sumatera Selatan seperti *pempek*, *pekasam*, *kemplang*, *brengkes*, menjadi ikan konsumsi, memiliki nilai ekonomi tinggi, dan berkhasiat sebagai obat
Notepterus notepterus (*Putak*)	Sebagai olahan makanan khas Sumatera Selatan seperti *pempek*, *pekasam*, *kemplang*, *brengkes*, menjadi ikan konsumsi, memiliki nilai ekonomi tinggi, dan dapat menjadi ikan hias
Tetraodon retricularis (*Buntal*)	Ikan tidak dikonsumsi karena dianggap beracun

Berdasarkan data pada Tabel 2, hasil wawancara menunjukkan bahwa masyarakat Desa Talang Pangeran Ulu umumnya tidak memanfaatkan ikan buntal sebagai bahan pangan. Hal tersebut berkaitan dengan pengetahuan masyarakat mengenai potensi kandungan racun pada ikan buntal yang dapat membahayakan

Biocaster : Jurnal Kajian Biologi
E-ISSN 2808-277X; P-ISSN 2808-3598
Volume 6, Issue 4, October 2026; Page, 2186-2198
Email: biocasterjournal@gmail.com

kesehatan apabila dikonsumsi. Pengetahuan tersebut diwariskan secara turun-temurun dan menjadi bagian dari kearifan lokal dalam pemanfaatan sumber daya perairan. Temuan ini relevan dengan Zhang *et al.* (2024) yang menjelaskan bahwa beberapa spesies ikan buntal mengandung tetrodotoksin (TTX), yaitu senyawa neurotoksik yang sangat kuat dan dapat menyebabkan keracunan serius hingga berakibat fatal pada manusia.

Hasil wawancara juga menunjukkan bahwa masyarakat memiliki pengetahuan lokal mengenai berbagai jenis ikan yang terdapat di Sungai Ogan, terutama terkait pemanfaatannya sebagai bahan pangan, sumber pendapatan, bahan pengobatan tradisional, ikan hias, serta keperluan dalam kegiatan adat. Sebagian besar jenis ikan yang ditemukan dimanfaatkan sebagai bahan baku berbagai produk pangan tradisional khas Sumatera Selatan, seperti *pempek*, *kemplang*, *pekasam*, dan *brengkes*. Pemanfaatan tersebut menunjukkan bahwa sumber daya ikan tidak hanya berperan sebagai sumber protein hewani, tetapi juga memiliki nilai ekonomi dan sosial budaya bagi masyarakat setempat. Hal ini sejalan dengan Sari *et al.* (2025) yang menyatakan bahwa ikan air tawar memiliki kontribusi penting dalam mendukung ketahanan pangan masyarakat lokal di Sumatera Selatan.

Masyarakat Sumatera Selatan, khususnya yang bermukim di sekitar daerah aliran Sungai Musi, memiliki ketergantungan yang cukup tinggi terhadap sumber daya ikan sebagai bahan pangan. Berbagai jenis masakan tradisional di daerah ini memanfaatkan ikan sebagai bahan utama. Salah satu bentuk pemanfaatan ikan yang telah menjadi bagian dari budaya masyarakat adalah pengolahan ikan menjadi makanan tradisional, seperti *kemplang*. Produk olahan tersebut tidak hanya memiliki nilai budaya, tetapi juga telah berkembang menjadi salah satu produk unggulan khas Sumatera Selatan.

Berdasarkan hasil wawancara, masyarakat Desa Talang Pangeran Ulu memanfaatkan berbagai jenis ikan yang diperoleh dari Sungai Ogan sebagai bahan baku pembuatan *kemplang*. *Kemplang* merupakan makanan tradisional khas Sumatera Selatan yang terbuat dari campuran daging ikan dan tepung tapioka yang kemudian dipanggang atau digoreng. Pemanfaatan ikan sebagai bahan baku *kemplang* menunjukkan bahwa sumber daya perikanan memiliki peranan penting dalam memenuhi kebutuhan pangan masyarakat sekaligus menjadi sumber pendapatan keluarga. Jenis ikan yang umum digunakan untuk pembuatan *kemplang* adalah ikan yang memiliki daging putih, tekstur padat, dan sedikit duri sehingga mudah diolah menjadi adonan. Pengetahuan mengenai pemilihan jenis ikan dan teknik pengolahan *kemplang* diperoleh secara turun-temurun dan menjadi bagian dari kearifan lokal masyarakat setempat.

Kajian etnozoologi memandang pemanfaatan ikan sebagai bahan baku makanan tradisional sebagai bentuk interaksi masyarakat dengan sumber daya hayati di lingkungannya. Menurut Iskandar (2018), etnozoologi mempelajari hubungan masyarakat dengan hewan, termasuk pemanfaatannya sebagai sumber pangan, obat-obatan, maupun kebutuhan budaya. Pemanfaatan ikan Sungai Ogan untuk pembuatan *kemplang* menunjukkan bahwa masyarakat memiliki pengetahuan lokal mengenai jenis ikan yang bernilai guna dan sesuai untuk diolah menjadi produk pangan tradisional. Pengetahuan tersebut juga mencerminkan upaya masyarakat dalam mempertahankan warisan kuliner.

Biocaster : Jurnal Kajian Biologi
E-ISSN 2808-277X; P-ISSN 2808-3598
Volume 6, Issue 4, October 2026; Page, 2186-2198
Email: biocasterjournal@gmail.com

Selain sebagai sumber protein hewani, *kemplang* juga memiliki nilai sosial dan ekonomi bagi masyarakat Sumatera Selatan. Menurut Febriawan *et al.* (2024), *kemplang* merupakan salah satu produk olahan ikan yang memiliki nilai tambah ekonomi karena dapat meningkatkan harga jual ikan dibandingkan jika dijual dalam keadaan segar. Oleh karena itu, keberadaan sumber daya ikan di Sungai Ogan tidak hanya berperan dalam menjaga ketahanan pangan masyarakat, tetapi juga mendukung aktivitas ekonomi rumah tangga melalui pengolahan hasil perikanan menjadi produk tradisional yang bernilai jual.

Pemanfaatan ikan sebagai bahan baku *kemplang* menunjukkan bahwa masyarakat Desa Talang Pangeran Ulu masih mempertahankan tradisi pengolahan hasil perikanan yang diwariskan dari generasi ke generasi. Tradisi tersebut merupakan salah satu bentuk kearifan lokal yang perlu dipertahankan karena mencerminkan hubungan yang harmonis antara masyarakat dengan sumber daya alam di sekitarnya. Dengan demikian, ikan yang terdapat di Sungai Ogan tidak hanya memiliki nilai ekologis sebagai komponen ekosistem perairan, tetapi juga memiliki nilai budaya, sosial, dan ekonomi yang penting bagi kehidupan masyarakat setempat.

Penelitian ini menemukan bahwa ikan Patin (*Pangasius* sp.) dimanfaatkan oleh masyarakat setempat dalam kegiatan adat pernikahan. Berdasarkan hasil wawancara dengan masyarakat sekitar Sungai Ogan, ikan Patin digunakan sebagai salah satu hidangan dalam rangkaian acara pernikahan karena memiliki nilai konsumsi dan dianggap sesuai untuk disajikan kepada tamu undangan. Pemanfaatan ikan Patin dalam tradisi pernikahan menunjukkan bahwa ikan tidak hanya memiliki nilai ekonomi dan pangan, tetapi juga memiliki nilai sosial dan budaya yang masih dipertahankan oleh masyarakat setempat. Menurut Siburian *et al.* (2025), masyarakat bantaran sungai memiliki hubungan erat dengan sumber daya perairan sehingga banyak jenis ikan yang menjadi bagian dari tradisi dan budaya lokal.

Sedangkan ikan Sapu Jagat (*Hypostomus plecostomus*) dan ikan Buntal (*Tetraodon reticularis*) tidak dimanfaatkan sebagai bahan pangan oleh masyarakat setempat. Rendahnya pemanfaatan ikan Sapu Jagat berkaitan dengan persepsi masyarakat terhadap nilai ekonominya yang relatif rendah. Adapun ikan Buntal tidak dikonsumsi karena masyarakat menganggap ikan tersebut mengandung racun sehingga berpotensi membahayakan kesehatan apabila dikonsumsi.

Penelitian ini juga mengidentifikasi keberadaan ikan Sihitam yang memiliki tingkat penerimaan relatif rendah di kalangan masyarakat. Berdasarkan keterangan nelayan dan pengalaman masyarakat setempat, ikan ini kurang diminati untuk dikonsumsi karena pada individu tertentu yang memiliki sensitivitas terhadap ikan tersebut dapat menimbulkan efek samping berupa pusing, yang secara lokal dikenal dengan istilah "*pening sehitam*". Persepsi dan pengalaman tersebut turut memengaruhi tingkat penerimaan masyarakat terhadap ikan Sihitam. Meskipun demikian, ikan ini masih tergolong sebagai ikan konsumsi dan tetap dimanfaatkan oleh sebagian masyarakat setempat.

Berdasarkan keterangan nelayan dan masyarakat yang bermukim di sekitar wilayah perairan sungai, ikan Seluang diketahui memiliki keterkaitan dengan perubahan kondisi hidrologis sungai, khususnya fenomena pasang dan surut air.

Biocaster : Jurnal Kajian Biologi
E-ISSN 2808-277X; P-ISSN 2808-3598
Volume 6, Issue 4, October 2026; Page, 2186-2198
Email: biocasterjournal@gmail.com

Masyarakat setempat meyakini bahwa perilaku ikan Seluang dapat menjadi salah satu penanda perubahan kondisi tersebut. Ketika air sungai mengalami pasang, ikan Seluang cenderung bergerombol dan bergerak ke arah tertentu sehingga dikenal dengan istilah "*ikan mudik*". Keberadaan ikan Seluang dalam jumlah melimpah di sekitar Sungai Musi juga kerap dikaitkan oleh masyarakat dengan perubahan kondisi perairan. Pengetahuan lokal tersebut menunjukkan adanya pemahaman masyarakat mengenai hubungan antara perilaku ikan dan dinamika lingkungan perairan.

Selain memiliki keterkaitan dengan kondisi lingkungan, ikan Seluang juga berpotensi dimanfaatkan sebagai sumber pangan bergizi. Menurut Sogandi *et al.* (2019), ikan Seluang memiliki kandungan protein sebesar 21,49 mg. Protein merupakan salah satu zat gizi makro yang berperan penting dalam menunjang pertumbuhan, memperbaiki jaringan tubuh, serta memelihara fungsi fisiologis manusia. Sedangkan berdasarkan informasi yang diperoleh dari masyarakat setempat, ikan Betutu merupakan salah satu jenis ikan yang dipercaya memiliki khasiat untuk kesehatan dan dimanfaatkan sebagai bahan pengobatan tradisional. Kepercayaan tersebut didukung oleh hasil penelitian Ratin *et al.* (2018) yang menunjukkan bahwa ikan Betutu mengandung vitamin E, yaitu senyawa yang berperan sebagai antioksidan dan memiliki manfaat dalam menjaga kesehatan kulit serta mendukung fungsi sistem imun tubuh.

Berdasarkan pengetahuan lokal masyarakat, ikan Gabus (*Channa striata*) secara tradisional dimanfaatkan sebagai bahan pangan bagi pasien pascaoperasi karena dipercaya dapat membantu mempercepat proses penyembuhan luka. Kepercayaan tersebut berkaitan dengan kandungan nutrisi ikan Gabus, khususnya protein dan albumin yang relatif tinggi. Albumin merupakan salah satu jenis protein plasma yang memiliki peran penting dalam mempertahankan tekanan onkotik darah, mengangkut berbagai zat dalam tubuh, serta mendukung proses perbaikan dan regenerasi jaringan. Kecukupan asupan protein juga diperlukan dalam pembentukan jaringan baru dan pemulihan jaringan yang mengalami kerusakan.

Temuan tersebut sejalan dengan kajian sistematis yang dilakukan oleh Hapsari & Tjandrawinata (2025), yang menunjukkan bahwa ikan Gabus mengandung albumin, asam amino esensial dan nonesensial, asam lemak, serta mineral, seperti seng (Zn) dan tembaga (Cu), yang berkaitan dengan proses penyembuhan luka. Albumin berperan dalam mempertahankan keseimbangan cairan tubuh dan mendukung transportasi berbagai senyawa yang diperlukan dalam proses metabolisme. Sedangkan kandungan asam amino dan mineral turut berkontribusi terhadap sintesis protein, pembentukan jaringan baru, serta mekanisme perbaikan jaringan yang mengalami kerusakan. Dengan demikian, kandungan nutrisi ikan Gabus berpotensi mendukung pemenuhan kebutuhan gizi pasien selama masa pemulihan pascaoperasi maupun cedera.

Ditinjau dari perspektif etnozoologi, pemanfaatan ikan Gabus sebagai sumber pangan untuk mendukung proses penyembuhan luka mencerminkan bentuk pengetahuan ekologis dan kesehatan tradisional masyarakat dalam memanfaatkan sumber daya hewani di lingkungan sekitarnya. Pengetahuan tersebut berkembang melalui pengalaman empiris dan diwariskan secara turun-temurun, kemudian memperoleh relevansi ilmiah melalui berbagai penelitian mengenai kandungan

nutrisi ikan Gabus. Hal ini menunjukkan adanya keterkaitan antara pengetahuan lokal masyarakat dan kajian ilmiah, khususnya mengenai pemanfaatan sumber daya ikan sebagai bagian dari praktik pemeliharaan kesehatan.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan di Sungai Ogan, Desa Talang Pangeran Ulu, Kecamatan Pemulutan Barat, Kabupaten Ogan Ilir, dapat disimpulkan bahwa ditemukan sebanyak 24 spesies ikan yang tergolong dalam 6 ordo, 14 famili, dan 23 genus. Karakteristik morfometrik dan meristik pada setiap spesies menunjukkan adanya perbedaan yang dapat digunakan sebagai dasar dalam proses identifikasi ikan. Hasil kajian etnozoologi menunjukkan bahwa sebagian besar jenis ikan dimanfaatkan oleh masyarakat sebagai bahan konsumsi dan memiliki nilai ekonomi. Beberapa jenis ikan juga dimanfaatkan sebagai ikan hias, sedangkan sebagian lainnya dipercaya memiliki manfaat bagi kesehatan.

SARAN

Penelitian selanjutnya dapat mengkaji hubungan antara karakteristik morfometrik dan meristik ikan dengan kondisi kualitas perairan, seperti suhu, pH, oksigen terlarut (DO), dan kecerahan air, sehingga dapat diketahui keterkaitan antara kondisi lingkungan dan keberadaan jenis ikan di Sungai Ogan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis menyampaikan apresiasi dan terima kasih kepada Program Studi Biologi, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas PGRI Palembang, atas dukungan dan fasilitas yang telah diberikan selama pelaksanaan penelitian hingga penyusunan artikel ilmiah ini. Dukungan tersebut berperan penting dalam menunjang kelancaran pelaksanaan penelitian. Penulis berharap artikel ini dapat memberikan kontribusi bagi pengembangan ilmu pengetahuan, khususnya dalam bidang biologi, serta menjadi referensi bagi penelitian selanjutnya.

DAFTAR RUJUKAN

Alves, R. R. N., & Souto, W. M. S. (2023). *Ethnozoology: Conceptual and Methodological Foundations*. London: Academic Press.

Choure, S. B., Shelke, A. N., & More, M. S. (2025). A Comprehensive Review of Morphometric and Meristic Variations in Freshwater Fishes: Trends, Environmental Drivers and Taxonomic Implications. *Asian Journal of Fisheries and Aquatic Research, 27*(12), 36-48. https://doi.org/10.9734/ajfar/2025/v27i121035

Febriawan, G., Hendrik, H., & Yolandika, C. (2024). Analisis Nilai Tambah Pengolahan Kerupuk Ikan Tenggiri di Desa Batu Lepuk Kecamatan Tambelan Kabupaten Bintan Provinsi Kepulauan Riau. *Jurnal Agriuma, 6*(2), 85-94. https://doi.org/10.31289/agri.v6i2.13141

FishBase. (2024). Retrieved July 10, 2026, from FishBase. Interactwebsite: https://www.fishbase.se/search.php

Gao, S., Liu, S., Yao, J., Zhou, T., Li, N., Li, Q., Dunham, R., & Liu, Z. (2017). Taste Receptors and Gustatory Associated G Proteins in Channel Catfish,

Ictalurus punctatus. Comparative Biochemistry and Physiology. *Part D, Genomics & Proteomics, 21*, 1-9. https://doi.org/10.1016/j.cbd.2016.10.002

Hapsari, R., & Tjandrawinata, R. R. (2025). Nutritional Composition and Action Mechanism of *Channa striata* Meat in Wound Healing: A Systematic Review. *Narra J, 5*(3), 1-16. https://doi.org/10.52225/narra.v5i3.2903

Iskandar, J. (2018). *Etnozoologi: Pemanfaatan Hewan oleh Masyarakat Tradisional Indonesia*. Bandung: Universitas Padjadjaran Press.

Iqbal, M., Setiawan, D., & Ajiman, A. (2020). *Panduan Identifikasi Ikan Air Tawar di Sumatera Selatan Berdasarkan Karakter Morfometrik dan Meristik*. Palembang: Penerbit Universitas Sriwijaya.

Kottelat, M. (2013). *The Fishes of the Inland Waters of Southeast Asia: A Catalogue and Core Bibliography of the Fishes Known to Occur in Freshwaters, Mangroves and Estuaries*. Singapore: The Raffles Bulletin of Zoology.

Kottelat, M., Whitten, A. J., Kartikasari, S. N., & Wirjoatmodjo, S. (1993). *Fresh Water Fishes of Indonesia and Sulawesi.* Jakarta: Periplus Editions Limited.

Masri, R. V., Satria, A., & Purwandari, H. (2023). Pengetahuan Lokal dan Keberlanjutan Pengelolaan Sumber Daya Ikan Sungai (Kasus: Lubuk Larangan di Nagari Barung-Barung Balantai Tengah, Kecamatan Koto XI Tarusan, Kabupaten Pesisir Selatan, Provinsi Sumatra Barat). *Jurnal Sains Komunikasi dan Pengembangan Masyarakat, 7*(2), 199-216. https://doi.org/10.29244/jskpm.v7i2.1157

Muslim, M., Irawan, R., Afriansyah, A., Karolina, A., & Fahleny, R. (2024). Diversity and Abundance of Ichthyofauna During the Rainy Season in Kalong Floodplain, Ogan Komering Ilir Regency, South Sumatra, Indonesia. *Iranian Journal of Ichthyology, 11*(3), 161-173. https://doi.org/10.22034/iji.v11i3.1003

Mutiara, D. (2017). Keanekaragaman Spesies Ikan di Sungai Padang Kecamatan Sirah Pulau Padang Kabupaten Ogan Komering Ilir Provinsi Sumatera Selatan. *Sainmatika: Jurnal Ilmiah Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, 14*(2), 107-111. https://doi.org/10.31851/sainmatika.v14i2.1487

Ratin, D. P., Raharjo, E. I., & Prasetio, E. (2018). Identifikasi dan Prevalensi Ektoparasit pada Ikan Betutu (*Oxyeleotris marmorata*) yang Dilalulintaskan melalui SKIPM Kelas I Pontianak. *Jurnal Ruaya, 6*(1), 53-59.

Saanin, H. (1968). *Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan, Jilid I*. Bogor: Bina Cipta.

Sari, E. K., & Wijaya, O. E. (2019). Penentuan Status Mutu Air dengan Metode Indeks Pencemaran dan Strategi Pengendalian Pencemaran Sungai Ogan Kabupaten Ogan Komering Ulu. *Jurnal Ilmu Lingkungan, 17*(3), 486-491. https://doi.org/10.14710/jil.17.3.486-491

Sari, L. P., Yamin, M., Antoni, M., & Riswani, R. (2025). Freshwater Fish Demand Trend and its Elasticity: A Case Study of South Sumatra, Indonesia. *Journal of Sustainability Science and Management, 20*(12), 2666-2681. https://doi.org/10.46754/jssm.2025.12.007

Siburian, R., Hidayat, H., & Tondo, F. H. (2025). Management Practice of the Tributaries (Saka) of Kahayan River Based on Traditional Knowledge by the Community in Central Kalimantan, Indonesia. *Asia Pacific Viewpoint,*

66(3), 289-298. https://doi.org/10.1111/apv.12448

Sofiana, L., Nofisulastri, N., & Safnowandi, S. (2023). Pola Distribusi Siput Air (Gastropoda) sebagai Bioindikator Pencemaran Air di Sungai Unus Kota Mataram dalam Upaya Pengembangan Modul Ekologi. *Biocaster : Jurnal Kajian Biologi*, *3*(3), 133-158. https://doi.org/10.36312/biocaster.v3i3.191

Sogandi, S., Mustopa, A. Z., & Artika, I. M. (2019). The Characterization of Bacteriocins Produced by *Lactobacillus plantarum* Strains Isolated from Traditional Fermented Foods in Indonesia and the Detection of its Plantaricin-Encoding Genes. *Indonesian Journal of Biotechnology, 24*(1), 1-7. http://dx.doi.org/10.22146/ijbiotech.42582

Zhang, X., Qiao, K., Cui, R., Xu, M., Cai, S., Huang, Q., & Liu, Z. (2024). Tetrodotoxin: The State-of-the-Art Progress in Characterization, Detection, Biosynthesis, and Transport Enrichment. *Marine Drugs, 22*(12), 531. https://doi.org/10.3390/md22120531