

Perubahan persepsi masyarakat Indralaya terhadap belut (*Monopterus albus*)

Hanifa Marisa

Biologi FMIPA Universitas Sriwijaya
Indralaya km 32 Sumatera Selatan 30662
e-mail: gmdiqhan2002@yahoo.com

Abstrak

Belut (*Monopterus albus*) adalah sejenis ikan yang bentuknya menyerupai ular. Ia adalah satu spesies dari famili Synbranchidae. Sebuah survey pada April-Mei 2010 dilakukan terhadap masyarakat Indralaya berkenaan dengan persepsinya yang berubah pada ikan belut; apakah belut adalah makanan yang enak atau menjijikkan. Masyarakat tradisional yang ditanyai masih menjawab bahwa belut menjijikkan; sebab habitat tempat hidupnya dan bentuknya. Masyarakat urban cenderung menjawab suka belut. Perubahan komposisi penduduk pada dekade tahun terakhir disebabkan perpindahan kampus Universitas Sriwijaya ke Indralaya, serta ditingkatkannya status kota kecamatan Indralaya menjadi ibukota Kabupaten Ogan Ilir, menyebabkan juga perubahan persepsi penduduk terhadap belut secara keseluruhan. Survey ke pasar tradisional masih sulit menemukan belut dijual, tidak seperti ikan “betino” (mas, tawes, nila, puring) atau ikan “lanang” (lele, gabus, baung dan patin). Perubahan persepsi penduduk terhadap belut lebih disebabkan pada perubahan komposisi penduduk, yang diharapkan akan merubah persepsi penduduk asli Indralaya secara perlahan.

Kata kunci: *Monopterus albus*, persepsi.

Pendahuluan

Belut (*Monopterus albus*) adalah ikan yang tergolong pada famili Synbranchidae. Radioputro (1983) menyebut famili ini termasuk pada ordo Anacanthini, dengan karakteristik tidak memiliki pinna thoracalis dan bersifat vivipar. Ditambahkan, bahwa habitat *Monopterus albus* adalah di lumpur sawah.

Komposisi gizi belut sawah adalah 303 kkal per 100 gram daging; jauh lebih tinggi dibandingkan dengan telur ayam (162 kkal/100 g tanpa kulit) dan daging sapi (207 kkal/100 g). Nilai protein belut 18,4 g/100 daging, sementara daging sapi adalah 18,8 g/100 g daging dan protein telur 12,8 g/100 g. Dari sisi daya cerna, belut juga lebih tinggi karena ia sama dengan berbagai jenis ikan lainnya. Kandungan protein belut adalah asam amino leusin, lisin, asam aspartat dan asam glutamate. Leusin dan lisin dibutuhkan perkembangan anak dan menjaga keseimbangan nitrogen pada orang dewasa. Leusin berperan dalam perombakan protein otot, sedangkan asam glutamate berperan dalam kekebalan tubuh; sedang asam aspartat berfungsi dalam fungsi transmitter saraf. Tingginya asam amino dalam daging belut membuat rasanya menjadi gurih (Anonymous, 2009).

Penelitian aspek kemampuan belut dalam menurunkan produksi amoniak endogen di rawa sudah dilakukan (Tay *et al.*, 2003), juga efek metabolisme diazinon pada belut di eropa (Ceron *et al.*, 1996), serta ekspresi gen belut yang terinfeksi makroparasit (Fazio, 2008). Namun demikian, penelitian tentang persepsi penduduk dalam mengkonsumsi belut belum pernah dilakukan.

Indralaya adalah kota kecamatan yang kini berubah menjadi ibukota Kabupaten Ogan Ilir. Perubahan ini sudah berlangsung 5 tahun. Sebelumnya, pada tahun 1995, Universitas Sriwijaya (UNSRI) yang pada awalnya berlokasi di kota Palembang, pindah ke kampus baru di Indralaya juga. Kedua hal di atas memicu perpindahan penduduk yang dinamis, dan berpengaruh tidak hanya pada jumlah tapi komposisi etnik dan tingkat sosialnya. Penduduk asli Indralaya yang pada awalnya kebanyakan petani dan nelayan tradisional penangkap ikan rawa; kini mengalami dinamika dan banyak direkrut menjadi pegawai negeri sipil. Kepindahan pegawai dari kota provinsi, kabupaten lain, serta tenaga pegawai UNSRI dari

Palembang, membuat pola kebutuhan akan ikan termasuk belut berubah. Penelitian ini mempelajari perubahan persepsi penduduk Indralaya terhadap ikan belut tersebut.

Bahan dan metode

Survei dilakukan di Pasar Indralaya berkenaan keberadaan penjual ikan belut setiap hari selama seminggu. Dicatat pada hari apa saja ikan belut dijual, dan berapa jumlah penjualnya. Survei juga dilakukan pada penduduk asli secara *purposive* dan penduduk urban secara *purposive* juga. Kepada penduduk ditanyakan kesukaan pada ikan belut. Survei lain ditanyakan pada penjual ikan tradisional, tentang alasan mereka tidak menjual belut, atau sebaliknya menjual belut. Data dari koran daerah yang terbit di Sumatera Selatan juga dilihat untuk melihat persepsi penduduk tentang belut ini.

Hasil dan pembahasan

Dari pengamatan yang dilakukan, didapatkan hasil seperti berikut;

1. Keberadaan belut di pasar: Belut hanya dijumpai pada hari Selasa, yang merupakan hari pasar tradisional, dan Minggu, hari libur pegawai/masyarakat urban
2. Ikan yang umum ditemukan:
 - a. Lele
 - b. Gabus
 - c. Patin
 - d. Nila
 - e. Kembang
3. Alasan pedagang tidak menjual belut:
 - a. Tidak banyak peminat
 - b. Susah mendapatkan/menangkapnya

Alasan responden tidak mengkonsumsi belut:

- a. jijik
 - b. orang tua tidak memakan
 - c. tidak suka yang besar.
 - d. Belum tahu nilai gizi
4. Data sekunder dari Koran (Sriwijaya Post, tanggal 7 Mei 2010; halaman 9, Judul: Berburu belut di kantor Gubernur)

Hasil pengamatan menunjukkan bahwa belut dijual di pasar Indralaya pada hari Selasa dan Minggu. Hari Selasa adalah hari pasar tradisional bagi masyarakat Indralaya dan sekitarnya. Sedangkan hari Minggu adalah hari libur dimana para penduduk, terutama yang bekerja sebagai pegawai kantor, berkesempatan untuk belanja ke pasar. Artinya masyarakat rural dan urban telah membeli belut pada saat ini. Ini jauh berbeda dari tahun sebelum 2000, ketika pertama penulis pindah ke daerah ini, yang jika ke pasar tidak menemukan penjual belut di pasar tradisional. Jika masyarakat tradisional juga telah memakan, maka ini kemungkinan karena masuknya penduduk transmigran dari luar sumatera yang menurut salah seorang responden suka dengan belut; sementara penduduk asli, sangat jarang yang menyukai belut.

Ikan yang umum dijumpai di pasar adalah gabus, lele, nila, tawes/mas, dan patin (Gambar 1 & 2). Nila, mas dan patin adalah ikan budidaya penduduk setempat. Lele pada umumnya ditangkap liar di rawa seperti halnya gabus dan baung serta ikan-ikan kecil lain.

Alasan utama penduduk dulunya tidak mengkonsumsi belut adalah jijik; beberapa responden mengakui ini, walau satu responden mengaku tetap makan belut tetapi yang kecil dan hidupnya di sawah; bukan di rawa apalagi di got. Tetapi kelihatannya penduduk yang tidak mengkonsumsi belut, bukanlah karena pantangan adat/tabu (Sukandar, 2006). Di daerah tertentu, misalnya ibu hamil dan wanita gemuk dilarang memakan belut, sesuai adat kebiasaan. Hal ini tentu berbeda dengan daerah lain yang belut merupakan komoditas unggulan (Ula, 2010). Pemahaman masyarakat akan gizi belut adalah satu alasan responden tidak mengkonsumsinya. Padahal (Anonymous, 2009 dan Herwandy 2010) menyebut keutamaan gizi belut ini.

Untuk memberikan gambaran persepsi penduduk tentang belut; dapat kita baca pada sebuah berita di harian Sriwijaya Post tanggal 7 Mei 2010 halaman 9 berikut; Di saluran pembuangan air kompleks perkantoran Pemda Sumsel, banyak hidup kawanan belut (*M. albus*). Beberapa hari terakhir anak-anak sekolah yang libur mengisi liburan dengan memancing belut disana. Beberapa di antara mereka dapat menangkap belut dengan pancing sebanyak 20 ekor dalam 2 jam saja. Setelah belut ditangkap, anak-anak itu mengaku ada yang memakan/digoreng, ada yang dijadikan piraan di rumah, ada yang hanya dicincang-cincang karena jijik kalau dimakan.



Gambar 1. Penjual ikan di pasar



Gambar 2. Ikan gabus dan lele

Simpulan

Telah terjadi perubahan permintaan pasar pada ikan belut; dari sangat sedikit/tidak ada menjadi ada pada hari tertentu. Perubahan ini utamanya disebabkan perubahan komposisi penduduk (urban / rural). Perlu sosialisasi intensif untuk pemasaran belut ke depan.

Senarai pustaka

Anonymous. 2009. Kandungan yang terkandung belut sawah. www.kedaisambal.com.

Alit, I Gusti Ketut. 2009. Pengaruh padat penebaran terhadap pertambahan berat dan panjang badan belut sawah (*Monopterus albus*). *Jurnal Biologi XIII* (1) 2009 p:25-28.

Marisa - Perubahan persepsi masyarakat indralaya terhadap belut

- Ceron, JJ and E Sancho, MD Ferrando, C Guttierrez, E Andreu. 1996. Metabolic effects of diazinon on the European eel *Angullia angullia*. *J Environmental science and Health*. Part B. 31 (5):1029-1040.
- Fazio, G and H Mone, R Lecomte-Finiger, P Sasal. 2008. Differential gene expression analysis in European eels (*Angullia angullia* L 1758) Naturally infected by macroparasites. *J Parasitology* 94 (3): 571-577.
- Herwandie, Yousie. Diakses 2010. Kualitas abon ikan belut (*Monopterus albus*) dengan substitusi keluwih (*Artocarpus communis*). www.faperikanunlam.org.
- Ula, Niswatul. 2010. Identifikasi komoditas pertanian unggulan tingkat kecamatan di kabupaten Batang provinsi Jawa Tengah. www.digilib.uns.ac.id.
- Radiopoetro. 1983. Zoologi. Erlangga. Jakarta.
- Sriwijaya Post. 2010. 7 Mei. Berburu belut di kantor Gubernur. Halaman 9.
- Sukandar. Dadang. 2006. Makanan tabu di Jawa Barat. *J Gizi dan Pangan* 1:51-56.
- Tay, Angeline SL., and SF Chew, Y K Ip. 2003. The swamp eel *Monoterus albus* reduces endogenous ammonia production and detoxifies ammonia to glutamine during 144 h of aerial exposure. *J Experimental Biology* 206: 2473-2486.