

Maluku dikenal dengan provinsi seribu pulau karena berjejer pulau-pulau kecil berbentuk seutastali yang melingkar dengan simpulnya pada Pulau Ambon sebagai ibu kota provinsi (Tuapetel 2021). Pasar Arumbai yang terdapat di pusat Kota Ambon, tepatnya pada Kelurahan Rijali, Kecamatan Sirimau dapat dipandang sebagai muara hasil tangkapan nelayan disekitar pulau-pulau kecil yang hasil tangkapan mereka selalu dibawah ke Ambon untuk diperdagangkan. Beragam jenis ikan yang dijumpai di Pasar Arumbai baik dari ukuran terkecil sampai yang paling besar (Leiwakabessy *et al.* 2021). Namun ada beberapa jenis yang tidak pernah kosong di pasar yakni ikan layang (*Decapterus* sp), cakalang (*Katsuwonus pelamis*) dan tuna sirip kuning (*Thunnus albacares*). Pada tulisan kali ini penulis menguraikan ikan cakalang (IC) dan tuna sirip kuning (TSK). Menurut penulis TSK rasa dagingnya lebih enak jika dimasak dalam bentuk kuah kuning yang ditemani papeda sebagai menu makan siang, sedangkan IC nikmatnya dimakan dalam bentuk asar/asap cair yang dimakan dengan sagu sebagai cemilan minum teh pagi atau sore. Penulis pernah diminta tolong untuk ke pasar membelikan ikan TSK, eh ternyata yang dibawa pulang ialah IC. Oleh sebab itu dalam tulisan ini, penulis hendak menguraikan perbedaan IC dan TSK supaya tidak terulang kesalahan yang sama seperti dialami penulis.

IC dan TSK dijumpai sepanjang tahun di Pasar Arumbai, Kota Ambon; namun dalam ukuran dan harga yang berbeda tergantung ketersediaan stok (Tuapetel *et al.* 2019) dan musim ikan (Barclay *et al.* 2020), namun secara umum ukuran dan harga TSK di Pasar Arumbai tersaji pada Tabel 1.

Tabel 1. Ukuran dan harga ikan tuna sirip kuning di Pasar Arumbai

Ukuran/Harga	Bulan											
	Jan	Feb	Mar	Apr	Mei	Jun	Jul	Agu	Sep	Okt	Nov	Des
Ukuran (cm)	25	35	45	55	65	75	85	95	5	10	15	20
Harga (Ribuan rupiah/ekor)	10	25	40	60	80	100	150	200				

Sumber: Wawancara dengan pedagang ikan di Pasar Arumbai (Februari 2022)

Berdasarkan Tabel 1 dapat dijelaskan bahwa pada bulan Januari sampai April, TSK yang masuk ke pasar dengan ukuran dibawah 60cm sehingga dikategorikan baby tuna, sedangkan bulan Mei-Agustus sudah masuk kategori ikan besar karena berukuran ≥ 65 cm yang bobot tubuhnya dapat mencapai 12-15 kg/ekor. Sedangkan ikan diatas 15 kg sudah langsung ditampung oleh perusahaan pengeksport.

¹⁾ Fakultas Perikanan & Ilmu Kelautan
Universitas Pattimura, Ambon
Jl. Ir. M. Putuhen, Ambon, Maluku 97116
Email: fristuapetel@gmail.com

Friesland Tuapetel
PERBEDAAN TUNA SIRIP KUNING & IKAN CAKALANG

Selanjutnya bulan September sampai Desember hampir tidak dijumpai TSK yang berukuran besar, karena rata-rata dijumpai ukuran kecil 5-20 cm. Pada ukuran ini TSK belum ada harganya karena masih berukuran juvenile dan biasanya tercampur dengan ikan kecil lainnya, serta dijual sekitar 10-20 ribu rupiah/loyang (\pm 1-2 kg). Bilamana TSK yang dipasarkan tercampur dengan IC, hampir tidak dapat dibedakan (Gambar 1a), namun jika dipisahkan maka terlihat perbedaan yang mencolok dari warna dan bentuk tubuh serta sirip (Gambar 1b).



Gambar 1. (a) Ikan *baby* tuna yang dijual di pasar Arumbai Ambon.
(b) Perbedaan warna, bentuk tubuh, serta sirip TSK dan IC

Secara kasat mata terlihat bahwa TSK memiliki warna tubuhnya lebih polos (Nuraini *et al.* 2014) sedangkan IC ada garis-garis biru memanjang mulai dari belakang sirip dada ke arah ekor (Schaefer 2009). Bentuk tubuh pun berbeda, IC lebih langsing berbentuk torpedo sedangkan TSK lebih montok, selanjutnya sirip dada TSK lebih panjang dari pada IC. Jika dibuka sirip punggungnya, terlihat perbedaan yang menyolok pada kedua ikan ini, dimana sirip punggung TSK ada dua dan berwarna kuning, sedangkan IC hanya satu berwarna kebiruan. Selanjutnya perbedaan ukuran tubuh TSK dan IC secara morfologis tersaji pada Tabel 2.

Berdasarkan Tabel 2 secara morfometrik dijumpai perbedaan yang lebih spesifik sebagai berikut: TSK memiliki panjang sirip punggung, panjang sirip dada, dan panjang dasar sirip punggung yang lebih besar dari IC. Sedangkan kelebihan IC dari TSK ada pada jarak sirip punggung dan ujung kepala lebih besar dengan selisih \pm 8 cm. Selanjutnya secara meristik terdapat perbedaan pada jumlah sirip punggung, ekor dan dada lebih banyak TSK dibandingkan IC.

Hal senada terkait perbedaan TSK dan IC baik secara morfometrik maupun meristik pernah dilaporkan oleh Ely *et al.* (2005). Diharapkan ada kajian yang mendalam dan berkelanjutan terkait dua spesies ini sebagai komoditi ekspor ikan dari Perairan Maluku yang akan dijadikan sebagai Lumbung Ikan Nasional; karena potensinya yang belimpak, sebagaimana terlihat dalam keseharian di Pasar Ikan Arumbai, Kota Ambon pada Gambar 2 dan Gambar 3.

Tabel 2. Perbedaan morfometrik dan meristic TSK dan IC

Jenis Ikan	Morfometrik (cm)				Meristik (buah)		
	psp	psd	spuk	pdsp	dorsal	caudal	pectoral
TSK	5,6	7,1	10,1	11,2	25	19;20	26
IC	2,0	3,0	18,5	2,4	14	12;13	19

Keterangan: psp=panjang sirip punggung, psd=panjang sirip dada, spuk=jarak sirip punggung sampai ujung kepala, pdsp=panjang dasar sirip punggung, dorsal=sirip punggung, caudal=sirip ekor, pectoral=sirip dada, TSK=tuna sirip kuning dan IC=ikan cakalang.



Gambar 2. Pedagang ikan di Pasar Ikan Arumbai , pasar lokal di Kota Ambon
(Sumber: Friesland Tuapetel, 19 Februari 2022)

Friesland Tuapetel
PERBEDAAN TUNA SIRIP KUNING & IKAN CAKALANG



Gambar 3. Tampilan ikan cakalang dan baby tuna yang dijual di Pasar Arumbai Ambon
(Sumber: Friesland Tuapetel, 21 Februari 2022)

Senarai pustaka yang diacu

- Barclay K, McClean N, Adhuri DS, Sulu R, Fabinyi M. 2020. Gender in tuna value chains: Case studies from Indonesia and Solomon Islands. *SPC-The Pacific Community-Women in Fisheries. Information Bulletin*, 31(9).
- Ely B, Viñas J, Alvarado Bremer JR, Black D, Lucas L, Covello K, Thelen E. 2005. Consequences of the historical demography on the global population structure of two highly migratory cosmopolitan marine fishes: the yellowfin tuna (*Thunnus albacares*) and the skipjack tuna (*Katsuwonus pelamis*). *BMC Evolutionary Biology*, 5(1), 1-9.
- Leiwakabessy B, Tupamahu A, Tuapetel F. 2021. Rantai pasok ikan layang (*Decapterus* spp) di Kota Ambon. *Papalele: Jurnal Penelitian Sosial Ekonomi Perikanan dan Kelautan*, 5(1), 28-38.
- Nuraini AF, Santoso A, Redjeki S. 2014. Morfometri dan Komposisi Isi lambung Ikan Tuna Sirip Kuning (*Thunnus albacares*) yang Didaratkan di Pantai Prigi Jawa Timur. *Journal of marine research*, 3(2), 86-90.



- Schaefer KM. 2009. Stock structure of bigeye, yellowfin, and skipjack tunas in the eastern Pacific Ocean. *Inter-Amer. Trop. Tuna Comm., Stock Assess. Rep*, 9, 203-221.
- Tuapetel F, Apituley YMTN, Savitri IK, Bawole D. 2019. Manajemen Penangkapan Purse Seine Berbasis Spesies Untuk Menjamin Ketersediaan Stok Ikan Di Pasar Kota Ambon. *Prosiding Seminakel*, 1(1), 1-7.
- Tuapetel F. 2021. Pengelolaan perikanan tangkap Maluku untuk menjamin ketersediaan stok ikan nasional in Latumahina. *Maluku Masa Depan : Bunga Rampai Pemikiran Para Akademisi Maluku*. (pp. 25-53). Adab, Indramayu. <https://www.researchgate.net/publication/351759501>.