

Sejak dahulu, Selat Bali dikenal sebagai lumbung ikan lemuru yang merupakan bahan baku produk ikan kaleng di Indonesia. Kemasyhuran ikan lemuru ini seolah menutup mata banyak orang, karena ternyata ada jenis ikan yang secara jumlah produksi tidak banyak dan bersifat musiman, tetapi menjadi komoditas ekspor. Layur, sebutan jenis ikan yang mendunia itu. Kadangkala nelayan-nelayan slerek –kapal penangkap ikan lemuru– menganggap ikan lemuru sebagai ancaman karena kehadirannya tidak cuma menyebabkan ikan-ikan lemuru berenang menjauh area tangkapan, namun juga merusak jaring-jaring *purse seine* yang dibawa oleh kapal slerek.

*Bagaimana mengenali ikan layur?* Hasil wawancara dengan nelayan, ikan layur yang tertangkap di perairan Selat Bali ada dua jenis, yaitu layur putih dan layur kuning. Identifikasi yang dilakukan menemukan hal yang sama, layur putih teridentifikasi sebagai *Trichiurus lepturus* dan layur kuning teridentifikasi sebagai *Trichiurus* sp. (Gambar 1). Ciri identifikasi spesies ini sebagaimana tercantum pada *FAO Species Identification Guide for Fishery Purposes- Western Central Pacific* disampaikan pada (Gambar 2).



**Gambar 1.** Ikan layur yang terdokumentasi dari nelayan Selat Bali  
a. layur kuning, b. layur putih

*Di mana saja ikan layur dapat ditemukan?* Ikan layur memiliki sebaran geografis yang luas di *Indo-West Pacific*. Sebarannya di perairan Indonesia juga cukup luas, khususnya wilayah perairan yang terhubung langsung dengan perairan samudera, seperti perairan Aceh hingga barat Sumatera (perairan Kabupaten Pesisir Selatan), perairan selatan Jawa (Palabuhanratu, Cilacap, dan Prigi), per -

<sup>1,\*</sup> Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan, Universitas Maritim Raja Ali Haji

Jln. Politeknik Senggarang, 29100 Tanjungpinang, email: [ahza.ahmadzahid@gmail.com](mailto:ahza.ahmadzahid@gmail.com)

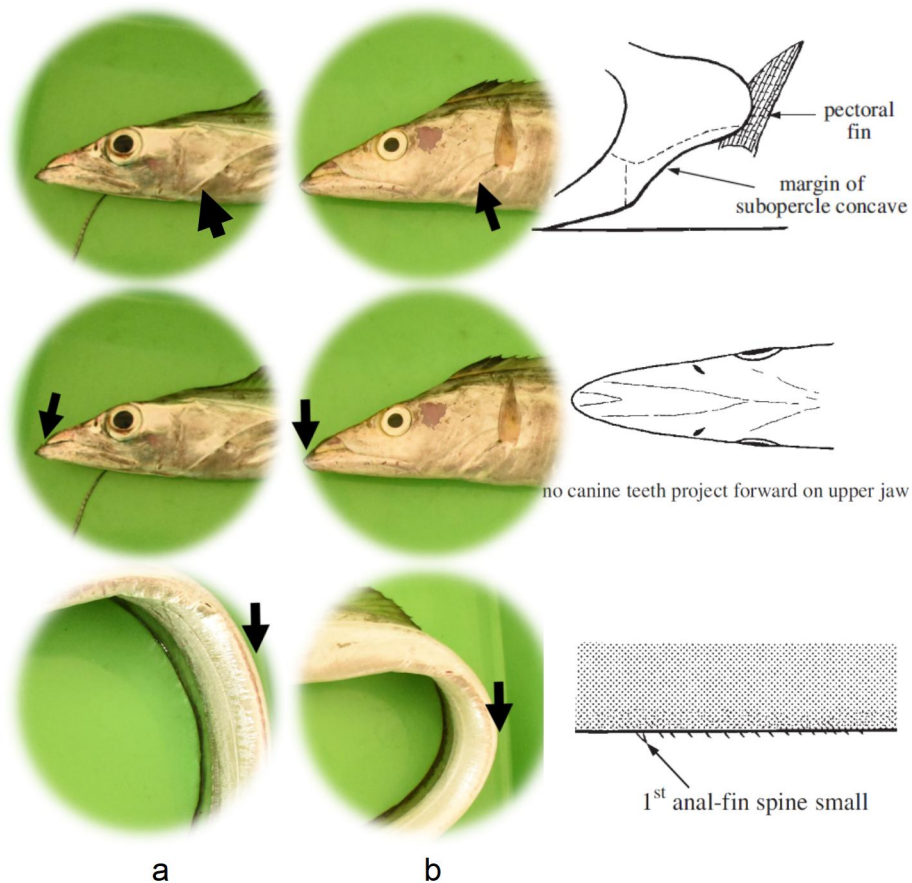
<sup>2</sup> Jurusan Perikanan dan Ilmu Kelautan, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung

Jln. Sumantri Brojonegoro No. 1 Kota Bandar Lampung

<sup>3</sup> Politeknik Kelautan dan Perikanan Jembrana

Jln. Angin Mamiri, Desa Pengembengan, Kecamatan Negara, Kabupaten Jembrana 82218

airan selatan Bali dan Nusa Tenggara termasuk Selat Bali. Khusus di Selat Bali yang berada dalam Wilayah Pengelolaan Perikanan (WPP) 573, daerah penangkapan ikan layur berada di perairan Pantai Perancak hingga perairan Yeh Sumbul (Jembrana), perairan Pantai Selabih hingga Pantai Yeh Gangga (Tabanan), dan perairan Jimbaran hingga selatan perairan Nusa Dua (Badung) (Gambar 3).



**Gambar 2.** Ciri identifikasi genus *Trichiurus* sp.  
a. layur kuning, b. layur putih

*Bagaimana operasi penangkapan ikan ini?* Ikan layur bersifat nokturnal—aktif pada malam hari—sehingga penangkapannya berlangsung pada malam hari. Nelayan akan meninggalkan pangkalannya pada sore hari atau menjelang malam hari, atau bahkan siang hari bila area penangkapannya cukup jauh. Ikan layur memiliki habitat di wilayah pesisir dengan kedalaman mencapai 90-150 m (layur kuning) dan 300-350 m (layur putih) yang menyebabkan nelayan butuh usaha yang lebih besar dalam menangkap ikan ini. Nelayan di Selat Bali menangkap ikan layur dengan menggunakan pancing rawai yang mana biasanya satu perahu nelayan membawa 3-5 set rawai. Setiap set rawai memiliki 100 kail dengan jarak antara kail 1,5-2 m, panjang rawai beserta talinya bisa mencapai 400-500 meter sehingga alat tangkap ini dapat mencapai kedalaman 350 meter. Armada, alat tangkap pancing rawai, dan hasil tangkapan nelayan ikan layur disajikan pada Gambar 4.



Gambar 3. Wilayah penangkapan ikan layur di Selat Bali



Gambar 4. Armada, alat tangkap, dan hasil tangkapan nelayan

*Bagaimana produksi dan pemanfaatan ikan layur?* Bila dibandingkan produksi ikan lemuru di Selat Bali, jumlah produksi tangkapan ikan layur masih sangat rendah sekira 50 kali lebih rendah pada tahun 2020, yaitu 407,95 ton (layur) dan 21.762,09 ton (lemuru) (Statistik-KKP 2022). Namun berdasarkan harga jual, ikan layur yang merupakan komoditas ekspor memiliki harga jual tinggi berkisar Rp 24.000-63.000/kg, sedangkan ikan lemuru memiliki harga jual 4-5 kali lebih rendah dari ikan layur, yaitu Rp 6.000-12.000/kg. Ikan layur menjadi komoditas ekspor Indonesia dengan negara

tujuan Tiongkok, Korea, dan Jepang. Ia digemari di mancanegara karena memiliki tekstur daging yang kenyal dan mudah dilepaskan, tidak terlalu amis, tidak berminyak, serta memiliki rasa yang enak dan gurih. Penduduk Tiongkok menggemari ikan layur sebagai bahan baku pembuatan sup (Nurani *et al.*, 2015). Selain di pasar ekspor, ikan layur banyak ditemukan di pasar lokal sebagai bahan baku produksi pembekuan ikan yang tersebar di wilayah Jawa Barat, Jawa Timur, Jawa Tengah, Bali, hingga Sulawesi.

*Apakah ada pemanfaatan lainnya?* Ikan layur yang selama ini dimanfaatkan hanya sebagai komoditas konsumsi, dalam perkembangannya ikan ini dapat dimanfaatkan sebagai bahan pembuatan suplemen untuk meningkatkan kinerja dan menghilangkan kelelahan fisik, karena memiliki potensi komponen bioaktif. Menurut Peixin *et al.* (2020), komponen bioaktif peptida ikan layur (*T. lepturus*) dapat menjadi *anti-fatigue* daya renang pada tikus coba. Dalam uji cobanya, peptida ikan layur dapat memperpanjang waktu berenang, meningkatkan kadar glikogen di hati dan otot, dan meningkatkan aktivitas enzim antioksidan pada tikus coba. Diduga masih banyak potensi komponen bioaktif dari ikan layur yang dapat dieksplorasi dan dimanfaatkan dalam kehidupan sehari-hari.

Layur memang masih kalah pamor di Selat Bali dalam hal jumlah produksinya, namun keunggulan yang dimiliki layur sebagai bahan konsumsi, sumber komponen bioaktif, komoditas ekspor dengan harga tinggi, dan potensi lain yang masih mungkin dimilikinya dan perlu digali, “masihkah layur dari Selat Bali tak terdengar, masihkah layur berada dalam bayang-bayang lemuru”. Oleh karena itu, perlu dicamkan ketika menyebut Selat Bali maka bukan ikan lemuru saja yang ada di benak Kita, tetapi ikan layur pun turut serta hadir dalam benak Kita. “Ingat Selat Bali, Ingat Layur juga...”.

### Senarai pustaka yang diacu

- Carpenter KE & Niem VH (eds.). 2001. *FAO Species Identification Guide for Fishery Purposes. The Living Marine Resources of The Western Central Pacific. Volume 6. Bony Fishes Part 4 (Labridae to Latimeriidae), Estuarine Crocodiles, Sea Turtles, Sea Snakes and Marine Mammals*. Rome: Food and Agriculture Organization of the United Nations. pp. 3381-4218.
- Nurani TW, Ardani, Lubis E. 2015. Peluang Pasar Ekspor Komoditas Ikan Layur dari Pelabuhan Perikanan Nusantara Palabuhanratu Jawa Barat. In: Rahardjo *et al.* *Prosiding Seminar Nasional Ikan ke-8. Cibinong: Masyarakat Ikhtiologi Indonesia*. Hlm. 319-331.
- Peixin W, Zeng H, Lin S, Zhang Z, Zhang Y, Hu J. 2020. Anti-fatigue Activities Of Hairtail (*Trichiurus lepturus*) Hydolysate In An Endurance Swimming Mice Model. *Journal of Functional Foods* 74, 104207. <http://doi.org/10.1016/j.jff.2020.104207>.
- [Statistik-KKP]. 2022. Produksi Perikanan. [diakses 28 April 2022]. [https://statistik.kkp.go.id/home.php?m=prod\\_ikan\\_prov&i=2#panel-footer](https://statistik.kkp.go.id/home.php?m=prod_ikan_prov&i=2#panel-footer).