



UNIVERSITAS  
GADJAH MADA

Preferensi Makanan Ikan Layur (*Trichiurus lepturus Linnaeus*) di Perairan Kabupaten Gunungkidul, Yogyakarta  
DESAK PUTU RAKA P, Drs. Trijoko, M.Si.  
Universitas Gadjah Mada, 2020 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

## PREFERENSI MAKANAN IKAN LAYUR (*Trichiurus lepturus Linnaeus*) DI PERAIRAN KABUPATEN GUNUNGKIDUL, YOGYAKARTA

Desak Putu Raka Paramita

16/396916/BI/09674

### INTISARI

Perairan Kabupaten Gunungkidul merupakan wilayah yang memiliki sumber daya ikan yang cukup berlimpah. Pemanfaatan dan penangkapan ikan layur sudah banyak dilakukan di Indonesia, namun penelitian mengenai aspek biologi ikan ini masih jarang. Penelitian tentang makanan ikan layur telah dilakukan di beberapa daerah, namun penelitian sejenis tidak ada atau masih jarang dilakukan di Gunungkidul. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui komposisi jenis makanan ikan layur yang didapat secara keseluruhan, jenis makanan yang paling dominan dengan menggunakan analisis isi lambung serta pola pertumbuhan ikan layur. Metode yang dilakukan dalam penelitian ini meliputi pengambilan sampel secara acak di lapangan, pengukuran panjang dan berat ikan layur, identifikasi jenis makanan dan analisis proksimat. Hasil penelitian kemudian dianalisis menggunakan rumus sebaran frekuensi panjang oleh Walpole (1992), hubungan panjang berat menurut Ricker (1975) dilanjutkan dengan penentuan nilai  $b$  yaitu koefisien pertumbuhan dengan uji-t pada selang kepercayaan 96%. Hasil penelitian ini menunjukkan komposisi jenis makanan dihitung dengan menggunakan metode numerik, volumetrik dan gravimetrik untuk mencari nilai Indeks Preponderans (IP) dan Index Relatif Penting (IRI). Komposisi jenis makanan didominasi oleh ikan sebesar 89% dengan komposisi utama berupa ikan famili Engraulidae (teri-terian). Pola pertumbuhan ikan layur bersifat allometrik positif. Jenis famili ikan dengan nilai IP dan IRI tertinggi yaitu Engraulidae, dengan nilai IP sebesar 45,58% dan IRI sebesar 76,47%. Nilai analisis proksimat menunjukkan kadar protein yang rendah (tertinggi sebesar 23,82%), kadar air yang tinggi (71,98%). Nilai kadar air dan abu tertinggi terdapat pada daging ikan layur sebesar 73,85% dan 2,55%. Kesimpulan dari penelitian ini adalah makanan telah mencukupi kebutuhan untuk pertumbuhan ikan layur *Trichiurus lepturus*.

**Kata kunci:** Isi lambung, *Trichiurus lepturus*, Gunungkidul, hubungan panjang-berat



UNIVERSITAS  
GADJAH MADA

Preferensi Makanan Ikan Layur (*Trichiurus lepturus Linnaeus*) di Perairan Kabupaten Gunungkidul, Yogyakarta  
DESAK PUTU RAKA P, Drs. Trijoko, M.Si.  
Universitas Gadjah Mada, 2020 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

## FEEDING PREFERENCE OF CUTLASSFISH (*Trichiurus lepturus Linnaeus*) IN COASTAL WATERS OF GUNUNGKIDUL, YOGYAKARTA

Desak Putu Raka Paramita

16/396916/BI/09674

### ABSTRACT

Coastal waters of Gunungkidul are an area that has sufficient fish resources. Utilization and fisheries of ribbonfish has been widely carried out in Indonesia, but research on biological aspect is still rarely done. Research on ribbonfish's diet has been carried out in several areas, but similar research does not exist or still rarely carried out in Gunungkidul. The aim of this study is to determine the overall composition of the ribbonfish's food, the most dominant type of food and ribbonfish's growth pattern. Methods on this research includes random sampling in the field, measurement of length and weight, identification of food types using stomach analysis method and proximate analysis. The results of the study were then analyzed using the formula by Walpole (1992), length-weight relationship formula according to Ricker (1975) followed by determining the value of b (allometric coefficient) with the *t-test* at confidence interval of 96%. Food composition and preferences were calculated using numerical, volumetric and gravimetric methods to find the IP (*Index of Preponderance*) and IRI (*Index Relative Importance*) values. Composition based on types of food was dominated by fish at 89% with the main composition is fish from Engraulidae group. The regression showed that ribbonfish's have an allometric positive growth pattern. The type of fish familia with the highest IP and IRI values is Engraulidae, with total percentage value of IP 45.58% and IRI 76.47%, respectively. Proximate analysis values indicate low levels of protein (with higest value of 23,82%) and high-water content (with highest value of 71,98%) caused by cold temperatures during storage. The highest moisture and ash content values were found in the Cutlassfish's muscle at 73.85% and 2.55%. Based on the research, it can be concluded that the food is sufficient for the growth of hairtail fish (*Trichiurus lepturus*).

**Keywords:** Stomach content, *Trichiurus lepturus*, Gunungkidul, length-weight relationship