
**KAJIAN MORFOLOGI IKAN SILI PADA NASI BORANAN
MAKANAN KHAS DAERAH LAMONGAN PROVINSI JAWA
TIMUR**

Yustika Aulia Rahma^{1*}

¹ Program Studi Biologi, Universitas Billfath Lamongan

Corresponding Author: yustika@billfath.ac.id *

Abstract

Boranan rice is a traditional and typical food from the Lamongan city and can only found in the Lamongan area. Boranan rice, consisting of rice, spices, side dishes, and peanut crups; which is a type of cracker made from rice flour with seasoned and fried. One of special side dish from Boranan Rice is smoked Sili Fish. Sili Fish is a tropical river fish that usually used to ornamental fish and also cosumed by Lamongan people. The purpose of this study was to identify the type of Sili Fish that used as a complement to boranan rice and to describe the history of Sili Fish that used for side dishes of boranan rice. The research was conducted using interviews and direct field observations. The type of Sili fish used in the side dish of boranan rice is *Macrognathus aculeatus* (Order: Synbranchiformes, Family: Matacembelidae). Sili fish is used as a typical side dish of boran rice because no community has yet processed sili fish as food, so that the Lamongan people, especially those who sell boran rice, take advantage of the presence of sili fish which is found in the Bengawan Solo river by making it a special side dish in boran rice.

Keywords: *Morfologi, Ikan Sili, Nasi Boran, Lamongan*

How to cite: Rahma, Y. A.. (2020). Kajian Morfologi Ikan Sili pada Nasi Boranan Makanan Khas Daerah Lamongan Provinsi Jawa Timur. *JMS (Jurnal Matematika dan Sains)*, 1(1), pp.23-30

PENDAHULUAN

Kabupaten Lamongan Provinsi Jawa Timur terkenal dengan banyak masakan khas seperti Soto Lamongan dan Tahu Campur yang sudah tersebar di berbagai kota. Namun terdapat kuliner khas dari Lamongan yang belum dapat ditemui di daerah lain, yaitu nasi boranan. Sebutan nasi boranan, berasal dari kata Boran, yaitu wadah untuk menaruh nasi yang berupa keranjang dari anyaman bambu. Boran berbentuk lingkaran pada bagian atas dan bentuk persegi di bagian bawah. Keempat sudut pada bagian bawah disangga dengan bilah bambau agar tidak bersentuhan langsung dengan tanah.

Di Kabupaten Lamongan, terdapat satu daerah yang menjadi sentra pembuatan nasi boran yaitu Dusun Kaotan, Desa Sumberejo, Kecamatan Lamongan (Susanto, 2016). Di daerah tersebut, mayoritas masyarakat menjadi penjual nasi boran yang tersebar di area terbuka disekitar Kecamatan Lamongan.

Nasi boranan, terdiri atas nasi, bumbu, lauk, rempeyek, yaitu sejenis krupuk dengan bahan baku dari tepung beras yang dibumbui dan digoreng. Bumbu nasi boranan terdiri atas

rempah-rempah yang sudah di haluskan, serta lauk. Lauk yang ditawarkan oleh penjual bervariasi, diantaranya daging ayam, jeroan, ikan bandeng, ikan kuthuk, telur dadar, telur asin, tahu, tempe hingga Ikan Sili yang lebih mahal bila dibandingkan dengan lauk-lauk lainnya (Pamungkas, 2015).

Ikan Sili merupakan ciri khas lauk yang terdapat pada nasi boranan. Ikan Sili dijual bukan dalam bentuk digoreng namun dalam bentuk diasap. Ikan Sili merupakan ikan yang dapat ditemui hampir di semua sungai wilayah tropis dan subtropics (Ario, 2010). Habitat Ikan Sili berada pada pinggiran sungai dengan dasar yang berlumpur. Ikan Sili lebih suka tinggal pada habitat yang dinaungi pohon dan tidak bisa terkena matahari langsung. Makanan utama dari ikan sili adalah udang (Yunus, dkk. 2017). Saat ini populasi Ikan Sili telah menurun dan sulit untuk didapatkan, bahkan tehnik budidaya Ikan Sili belum berhasil diterapkan untuk memperbanyak populasi ikan tersebut. Selain itu, kajian tentang Ikan Sili di Indonesia sangat minim data terutama di wilayah Kabupaten Lamongan.

Berdasarkan narasi diatas, tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui jenis Ikan Sili yang digunakan sebagai lauk pelengkap nasi boranan dan mendiskripsikan sejarah Ikan Sili yang dimanfaatkan untuk lauk nasi boranan, makanan khas Kabupaten Lamongan.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilakukan dengan metode wawancara dan observasi lapangan secara langsung. Wawancara dilakukan dengan penduduk asli lamongan, pedagang nasi boran, serta tim ahli dari Dinas Perikanan Kabupaten Lamongan. Penelitian ini dilakukan di Kabupaten Lamongan Provinsi Jawa Timur, khususnya penjual yang berasal dari desa Kaotan sebagai sentral penjual nasi boranan, Dinas Perikanan serta di Pasar Ikan Sidoharjo Lamongan. Data analisis secara kualitatif melalui observasi dan wawancara bertahap pada; tanggal 14 oktober 2018 pukul 11.00 yaitu melakukan klasifikasi dan identifikasi, Pada 16 November 2018 jam 07.00 WB dan 19.30 WIB yaitu melakukan wawancara kepada para penjual nasi boran, penjual Ikan Sili, Dinas Perikanan Kabupaten Lamongan.

Dalam penelitian ini yang pertama kali dilakukan adalah menyisir pasar Ikan Lamongan sebagai tempat penjualan Ikan Sili yang digunakan oleh pedagang Nasi Boran untuk lauk pelengkap. Ikan yang telah ditemukan kemudian di Identifikasi lalu dilakukan penyimpanan dengan cara membuat specimen awetan basah Ikan Sili. Alat-alat yang digunakan adalah formalin dan toples. Alat tulis, kamera, alat tulis, alat perekam (*radio tape*) untuk wawancara.

Identifikasi Ikan Sili dilakukan dengan mencocokkan antara data yang diperoleh di

lapangan melalui observasi dari buku identifikasi dan sumber dari internet. Hal-hal yang diamati diantaranya adalah bentuk, ukuran Ikan Sili, warna kulit, dan bagian-bagian tubuhnya.

Objek penelitian ini adalah Ikan Sili yang digunakan dalam nasi boranan (makanan khas daerah Lamongan). Penelitian ini mewawancarai 5 penjual nasi boranan, penjual Ikan Sili di Pasar Sidoharjo Lamongan serta Dinas Perikanan dan 10 penduduk asli Lamongan.

HASIL DAN PEMBAHASAN



Gambar 1. Lauk yang digunakan dalam nasi boranan



Gambar 2. Ikan Sili asap yang diolah sebagai salah satu lauk khas dalam nasi boranan



Gambar 3. Ikan Sili yang digunakan dalam nasi boranan

Berdasarkan hasil identifikasi morfologi, Ikan Sili ini memiliki tubuh pipih *latero lateral*, dengan panjang tubuh 23.5 cm. Warna tubuhnya coklat dibagian *dorsal* dan

kekuningan dibagian *ventral*. Terdapat 4 ornamen berbentuk bulat hitam pada bagian dorsal belakang. Ikan ini mempunyai mulut yang panjang seperti jarum, mulutnya bertipe *inferior* yakni mulut bagian atas lebih panjang dibandingkan dengan mulut bagian bawah. Bentuk kepalanya adalah segitiga dengan mata kecil di bagian lateral kepala. Ikan ini mempunyai sirip dorsal terdiri dari 48 sirip lemah dan berduri. Sirip dorsal menyatu pada bagian abdomen sampai pangkal ekor. Selain itu terdapat sirip ekor yang terdiri dari 10 sirip lemah, panjang sirip ekor 1,8 cm, tipe ekor *homocercal*. Ikan Sili mempunyai sirip anal yang menyatu dari *caudal* sampai belakang anus, terdiri dari 50 sirip lemah dengan panjang 7,5 cm. Ikan ini tidak mempunyai *pelvic fin*, tetapi mempunyai sepasang sirip *pectoral* dengan warna yang sedikit berbeda dari sirip-sirip yang lain yaitu oranye muda, terdiri atas 15 sirip lemah dengan panjang 1,5 cm. Ikan Sili mempunyai rumus sirip seperti C.10, A.50, P.15. Ikan ini memiliki kulit yang halus mengkilap, walaupun begitu dia masih tetap mempunyai sisik yang kecil. Dia mempunyai sepasang *operculum* pada bagian lateral kepala.

Menurut Karyanto, 2012, Ordo Mastacembeliformes dengan Family Mastacembelidae mempunyai karakteristik badan menggepeng tegak, memanjang, meruncing kearah mocong yang panjang. Sirip punggung berpangkal di belakang (sekitar) pertengahan badan berhadapan dengan sirip dubur, dan kadang-kadang bersatu dengan sirip ekor, tidak mempunyai sirip perut. Didepan sirip punggung terdapat duri-duri bebas. Pinggiran bawah dari tonjolan hidung bergigi-gigi. Karakteristik ini sama dengan karakteristik Ikan Sili yang telah kami deskripsikan sebelumnya. Sehingga berdasarkan identifikasi, Ikan Sili yang digunakan sebagai Lauk Khas Nasi Boran adalah berasal dari Famili Mastacembelidae, Genus *Macrognathus*, dengan nama spesies *Macrognathus aculeatus* (Saain,1984).

Jenis Ikan Sili ini berbeda dengan Ikan Sili yang ditemukan di Perairan Sungai Seruai Desan Namo Suro Kabupaten Deli Serdang Provinsi Sumatera Utara. Ikan Sili yang ditemukan di Sungai Seruai adalah Ikan Sili dengan Jenis *Mastacembelus unicolor* dan *Mastacembelus notophthalmus* (Yunus, dkk.2017). Berdasarkan anatomi tubuh dari kedua jenis Ikan Sili tersebut juga berbeda dengan yang kami temukan.

Ikan Sili dapat hidup di air tawar yang biasanya ditemukan di aliran sungai, biasanya ditemukan di aliran sungai Bengawan Solo oleh masyarakat Lamongan.

Berdasarkan penelitian Burnawi (2006), Ikan Sili juga tersebar di Pulau Sumatera, Jawa, dan Kalimantan. Sampai saat ini belum ada pembudidayaan Ikan Sili, khususnya di daerah Lamongan. Ketersediaan Ikan Sili di pasar didapatkan dari hasil penangkapan, hal ini dikarenakan belum ada metode untuk budidaya Ikan Sili dan masih sedikit informasi mengenai aspek biologi Ikan Sili (Rosyadi,2011). Sedang berdasarkan penelitian Mukti, dkk pada tahun 2009, pakan terbaik Ikan Sili adalah cacing sutera *Tubivex* spp dalam bentuk segar dan hidup, tetapi tidak memungkinkan juga ikan ini memakan ikan kecil yang ada di sekitarnya, larva nyamuk yang ada disungai, sehingga ikan ini termasuk ikan karnifora. Ikan ini biasanya juga di tangkap dan dijadikan sebagai ikan hias karena bentuknya yang aneh dan terdapat lingkaran hitam (oramen) yang ada di bagian dorsal belakang. Hewan ini merupakan hewan yang tenang dan tidak mudah menyerang (*Peacefull*). Ikan Sili betina memiliki ukuran tubuh yang lebih panjang dibandingkan dengan Ikan Sili jantan. Tingkat perkembangan dan kematangan gonad Ikan Sili dapat dirangsang melalui induksi hormon.

Menurut Dr Rernat Windiarini Lestari (dalam Burhani, 2010), peneliti dari Fakultas Biologi Universitas Jenderal Sudirman, populasi Ikan Sili terancam punah, sehingga diperlukan budi daya agar populasi Ikan Sili tidak semakin menurun. Kebanyakan Ikan Sili, selain ditangkap untuk konsumsi makanan, juga dikenal sebagai ikan hias. Ikan jenis ini , memiliki motif seperti batik berwarna coklat dan bentuknya seperti pita, sehingga menarik untuk dipelihara di aquarium.

Hasil wawancara terhadap penjual nasi boranan, penduduk Lamongan, serta dinas Perikanan Lamongan, dapat diketahui bahwa sejak pertama kali terdapat nasi boran, Ikan Sili telah digunakan sebagai salah satu lauk. Menurut bapak Ir. Edi Budiono Santoso, MM, sebagai Kepala Dinas Perikanan Lamongan, dulu Ikan Sili banyak ditemukan di daerah Sungai Bengawan Solo lalu banyak ditangkap masyarakat sekitar dan di jual di Pasar, kemudian yang pertama kali mengolah Ikan Sili menjadi makanan adalah warga Lamongan yang kemudian diolah menjadi lauk di Nasi boranan. Ikan Sili dipilih menjadi salah satu lauk khas pada nasi boran selain plethuk dan empuk, karena selama ini belum banyak masyarakat yang mengolah Ikan Sili menjadi suatu makanan, selain itu masyarakat Lamongan sendiri, dahulu belum begitu familiar dengan Ikan Sili, sehingga setelah Ikan Sili menjadi lauk di dalam Nasi Boran, masyarakat lebih mengetahui dan dapat menikmatinya dengan membeli nasi boran. Dahulu semua lauk dari nasi boran

dibuat sendiri oleh penjual termasuk Ikan Sili. Penjual nasi boran mengolah Ikan Sili dengan membersihkannya sendiri lalu menggorengnya dengan minyak seperti menggoreng ikan pada umumnya, tapi dengan berjalannya waktu, metode tersebut sekarang ditinggalkan, karena sekarang terdapat pemasok Ikan Sili dalam bentuk ikan asap, semua penjual nasi boran memilih untuk membeli Ikan Sili dalam bentuk ikan asap karena lebih praktis dan menghemat waktu serta biaya, selain itu Ikan Sili yang di asap akan lebih bertahan lama daripada digoreng biasa, dan aromanya lebih sedap jika diasap.

Akan tetapi keberadaan Ikan Sili sekarang sudah jarang ditemui, penjual nasi boran tidak dapat menyajikan lauk Ikan Sili dalam dagangannya setiap hari. Jika tidak musim, penjual nasi boran biasanya menjual Ikan Sili dengan ukuran yang kecil, hal ini membuat pembeli enggan membeli nasi boran dengan lauk Ikan Sili karena daging ikan yang dikonsumsi tidak begitu banyak, sehingga mereka lebih memilih untuk membeli lauk pelengkap lain seperti ikan bandeng, ayam, udang, atau telur asin.

Dari hasil wawancara lima penjual nasi boranan yang bertempat di sepanjang depan Lamongan Plasa, didapatkan bahwa para pedagang nasi boranan ini biasanya berjualan dari subuh, setengah enam sampai sekitar pukul sepuluh pagi. Terdapat pula pedagang yang memulai berjualan pukul 6 sore sampai pukul 12 malam. Terdapat pembagian *shift*, yaitu *shift* pagi dan *shift* sore, ini untuk mengatasi para pembeli yang menginginkan nasi boranan, bisa datang kapan saja. Menurut para pedagang asal mula nasi boranan berasal dari Desa Kaotan, yang berjualan secara keliling dengan menggondong boran yang berisi nasi dan lauk-pauknya (Gambar 1 dan 2). Namun, karena jaman sudah berubah, kebanyakan penjual nasi boranan hanya perlu berjualan di tempat-tempat tertentu, selain itu, faktor fisik usia dan tenaga menjadi faktor sulitnya berkeliling menjual nasi boran dengan menggondong, serta memudahkan peminat nasi boran agar tidak jauh-jauh pergi ke Kaotan hanya untuk mencicipi nasi boran.

Menurut Yuk Wati, salah satu penjual boranan, tempat Boran sendiri khusus dipesan di desa Kaotan yang sudah dikenal secara turun temurun sebagai pembuat Boran dengan harga sekitar Rp. 60.000 dengan kapasitas nasi sekitar 7 kg. Nasi boranan hanya bisa dibuat oleh orang-orang tertentu saja. Tidak semua orang bisa memasak Nasi Boran yang dapat menghasilkan cita rasa enak dan pas di lidah masyarakat Lamongan.

Dari kesemua penjual boranan rata-rata semuanya menjual Ikan Sili (Gambar 1), dimana Ikan Sili merupakan ikan yang langka dan kebanyakan terdapat di Lamongan.

Dari wawancara dengan penjual nasi boranan, mereka menjual Ikan Sili, karena para pembeli rata-rata meminta nasi boranan dengan sambel lauk Ikan Sili. Harga nasi boranan dengan Ikan Sili adalah Rp. 20.000, hingga Rp. 25.000 tergantung ukuran dari Ikan Sili yang dijual. Setiap harinya rata-rata penjual nasi boranan membutuhkan Ikan Sili sebanyak 1 kg yang berisi 8 ekor Ikan Sili, sedangkan para pembeli yang membeli nasi boranan disana, memilih Ikan Sili sebagai lauk dari sambal boranan karena rasanya yang enak dan gurih, selain itu sudah merupakan ciri khas dari nasi boranan.

Dalam nasi boran Ikan Sili biasanya sudah diolah dalam bentuk ikan asap karena ikan lebih tahan lama, selain itu penjual nasi boran hanya perlu menggoreng lalu mencampurnya ke dalam sambal. Sehingga penjual tidak memerlukan waktu yang lama untuk menjadikan Ikan Sili sebagai salah satu lauk dalam nasi boran.

Dari wawancara penjual Ikan Sili di pasar ikan sendiri, harga Ikan Sili sangat mahal karena langka. Apalagi menurut penjual, ikan ini tidak bisa dibudidayakan karena sifatnya musiman. Jika musim hujan Ikan Sili mudah didapatkan dan dijual dengan harga Rp.150.000 per kg, jika musim kemarau, Ikan Sili sulit ditemukan, dan Penjual Ikan biasanya mematok harga bisa mencapai Rp.200.000 per kg.

SIMPULAN DAN SARAN

Jenis Ikan Sili yang digunakan dalam lauk Nasi boran salah satu makanan khas Kota Lamongan adalah *Macrogathus aculeatus* (Order : Synbranchiformes, Family : Maticembelidae). Ikan Sili digunakan sebagai lauk khas nasi boran selain Plethuk dan Empuk karena belum ada masyarakat yang mengolah Ikan Sili sebagai makanan, sehingga masyarakat Lamongan khususnya penjual nasi boran memanfaatkan keberadaan Ikan Sili yang banyak ditemukan di sungai Bengawan Solo dengan menjadikannya lauk khas di Nasi Boran. Ikan Sili yang digunakan untuk Lauk Khas Nasi boranan dijual oleh pedagang ikan dengan harga Rp.150.000-Rp.200.000 perkilo tergantung musimnya. Ikan Sili diolah dengan cara diasap agar lebih tahan lama dan lebih enak untuk dikonsumsi. Penjual Nasi Boran menjual 1 porsi nasi boran dengan lauk Ikan Sili seharga Rp. 20.000,- Rp. 25.000 tergantung ukuran dari Ikan Sili yang dijual.

DAFTAR RUJUKAN

- Ario, A. (2010). Mengenal Satwa Taman Nasional Gunung Gede Pangrango. Jakarta: Conservation International (IC) Jakarta.
- Burhani, Ruslan. (2010, 21 Juli). Populasi Ikan Sili Terancam Menurun. *Antarane*w diakses pada: <http://www.antarane.ws/berita/1279727673/populasi-ikan-sili-terancam-menurun>.

- Burnawi. 2006. *Teknik Penangkapan Ikan Sili (Macragnathus aculeatus) Memakai Alat Tangkap Tajur Rendam (Fishing Line) Di Sungai Musi Bagian Hilir, Sumatera Selatan*. BTL, 6(1): 11-14. Doi: <http://dx.doi.org/10.15578/btl.6.1.2008.11-14>
- Karyanto, Puguh. 2012. *Diktat Praktikum Keanekaragaman Dan Klasifikasi/Taksonomi Vertebrata*. Surakarta: Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Mukti, A.T., Arief, M., Satyantini, W.H., Mubarak,A.S. 2009. *Kajian Penyebaran Populasi dan Reproduksi serta Domestikasi Budidaya Ikan Sili (Macragnathus aculeatus) sebagai Komoditas Unggulan Daerah Kabupaten Lamongan*. Laporan Hibah Penelitian Strategis Nasional. Surabaya : Universitas Airlangga Surabaya.
- Pamungkas,R.A.T., Murtini, S. (2015). *Kajian Tentang Karakteristik Pedagang Nasi Boran Dan Eksistensinya Di Lamongan*. *Swara Bhumi*, 2(2): 271-277.
- Rosyadi, F.(2011). *Tingkat Konsumsi Ikan Sili (Macragnathus aculeatus) terhadap Beberapa Macam Pakan Alami dan Buatan*. Skripsi (Tidak Dipublikasikan). Surabaya: Universitas Airlangga Surabaya.
- Saanin, H.(1984). *Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan 1*. Bogor : Binacipta.
- Susanto, H. 2016. *Pola Kerja Pedagang Nasi Boran Di Kabupaten Lamongan Dalam Perspektif Ekonomi Moral dan Rasional*. *AntroUnair*, 5(3):601-610.
- Yunus, A., Mulya, M.B., Irwanmay. (2017). *Kajian Morfologis dan Kelimpahan Ikan Sili (Famili : Mastacembelidae) di Sungai Seruai Desa Namu Suro Kabupaten Deli Serdang Provinsi Sumatera Utara*. *Jurnal Aquacoastmarine*, 5(1):107-119.