

1. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Di dalam perdagangan internasional, ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) dikenal dengan nama *little tuna* atau kawakawa, dimana ikan tongkol merupakan produk terbesar ketiga di dalam perdagangan *seafood* (Ahmed *et al.*, 2015). Ikan tongkol adalah salah satu anggota dari famili Scombridae dengan anggota dari Scombridae sendiri diperkirakan berjumlah 50 spesies (Froese & Pauly, 2000). Isti'adah & Riyan (2020) menyatakan bahwa ikan tongkol umumnya tergolong perenang cepat dan pelagis dengan hidupnya sering membentuk gerombolan atau kelompok-kelompok, bersifat karnivor dan memiliki peran penting di dalam rantai makanan yaitu sebagai predator menengah (Ardelia *et al.*, 2016). Menurut Baeck *et al.* (2014) ikan tongkol merupakan pemangsa di kawasan epipelagik dengan biota mangsa utamanya adalah ikan-ikan kecil, udang, copepoda, larva kepiting, ampipoda dan cumi. Namun, biota lain yang juga dimakan oleh ikan tongkol adalah stomatopoda (Hidayat & Noegroho, 2018). Penyebaran ikan tongkol di dunia ditemukan di perairan tropis dan subtropis, khususnya di wilayah Indo – Pasifik (Sugara *et al.*, 2022) karena ikan tongkol menyukai perairan yang bersuhu hangat dan banyak mengandung fitoplankton (Kuswanto *et al.*, 2017), kemudian ikan tongkol dikenal juga sebagai ikan tuna sedang yang suka bermigratori (bermigrasi) (Hidayat *et al.*, 2016) dan hidupnya ditemukan hingga di kedalaman 40 m (Sugara *et al.*, 2022) dengan habitat ikan tongkol sangat dipengaruhi oleh salinitas, suhu permukaan laut, klorofil-a dan faktor-faktor lingkungan lainnya (Munthe, 2018).

Di Indonesia, daerah penangkapan ikan tongkol tersebar mulai dari kawasan barat sampai dengan timur Indonesia, dengan Indonesia merupakan salah satu negara penting yang memiliki peran strategis sebagai produsen dan pemasok ikan tongkol ke seluruh dunia (FAO, 2020). Produksi ikan tongkol di Indonesia mencapai 503.564 ton pada tahun 2019, kemudian pada tahun 2020 meningkat menjadi 580.804 ton dan pada tahun 2021 meningkat lagi menjadi 593.901 ton, sedangkan pada tahun 2024 produksi ikan tongkol di Indonesia mencapai 30.85

juta ton (Deny, 2024). Salah satu wilayah yang menjadi produsen dan pemasok ikan tongkol yaitu Kota Lhokseumawe.

Kota Lhokseumawe merupakan bagian wilayah administrasi Provinsi Aceh yang berbatasan langsung dengan Selat Malaka. Kota Lhokseumawe terdiri dari 4 Kecamatan yaitu Kecamatan Banda Sakti, Kecamatan Muara Dua, Kecamatan Muara Satu, dan Kecamatan Blang Mangat. Di Kota Lhokseumawe terdapat beberapa tempat pendaratan ikan yang dijadikan sentra perikanan masyarakat yang berbasis di Kota Lhokseumawe. Menurut AJNN (2025) jumlah nelayan di Kota Lhokseumawe diperkirakan mencapai 1167 orang, dimana hasil produksi perikanan tangkap di Kota Lhokseumawe pada tahun 2024 mencapai 12.660.357 kg dengan hasil tangkapan nelayan Kota Lhokseumawe terdiri dari ikan cakalang, layang, teri, kembung, kurisi, madidihang hingga tongkol. Selanjutnya AJNN (2025) juga menambahkan bahwa khusus untuk ikan tongkol, produksi hasil tangkapan nelayan Kota Lhokseumawe diperkirakan mencapai 1.880.038 kg di tahun 2024. Tingginya permintaan terhadap ikan tongkol, mendorong nelayan untuk melakukan penangkapan secara terus-menerus. Hal ini dikhawatirkan akan berdampak terhadap keseimbangan ekosistem laut. Salah satu cara yang dapat dilakukan adalah mengidentifikasi kebiasaan makan ikan tongkol melalui isi lambung.

Penelitian analisis isi lambung ikan tongkol perlu dilakukan untuk mengetahui jenis makanan yang dikonsumsi ikan tongkol di alam. Informasi ini penting karena makanan sangat berpengaruh terhadap kelangsungan hidup, dan jumlah populasi ikan (Effendie, 1992). Dengan mengetahui kebiasaan makan ikan tongkol, kita dapat memahami peran ikan tongkol dalam rantai makanan di perairan. Ikan tongkol berperan sebagai pemangsa organisme kecil seperti ikan-ikan kecil dan plankton, sehingga keberadaannya sangat berkaitan dengan keseimbangan ekosistem laut. Selain itu, isi lambung ikan tongkol dapat memberikan gambaran kondisi lingkungan perairan. Perubahan jenis makanan yang dimakan ikan tongkol juga dapat menunjukkan adanya perubahan lingkungan, seperti berkurangnya sumber pakan atau terganggunya ekosistem akibat aktivitas manusia.

Penelitian-penelitian tentang analisa isi lambung ikan sudah pernah dilakukan oleh Utami *et al.* (2014), Mardijah (2018) dan Pratiwi *et al.* (2025). Utami *et al.* (2014) melakukan penelitian isi lambung pada ikan kembung laki-laki dari perairan Rembang, kemudian Mardijah (2018) melakukan penelitian analisis isi lambung pada ikan cakalang dan ikan madidihang di perairan Bitung, sedangkan Pratiwi *et al.* (2025) melakukan penelitian analisa isi lambung ikan dari famili Scombridae di perairan Indonesia. Sementara penelitian yang menganalisa isi lambung ikan tongkol juga pernah dilakukan oleh Nofitasari (2022) di perairan Lamongan dan Tuban, kemudian Febyanti & Dita (2018) melakukan penelitian analisa isi lambung ikan tongkol yang didaratkan di Pelabuhan Perikanan Muncar, Banyuwangi dan TPI Jangkar Situbondo. Untuk di perairan Provinsi Aceh dan Kota Lhokseumawe hingga saat ini masih belum ada yang melakukan penelitian mengenai analisa isi lambung ikan tongkol. Oleh karena itu, penelitian ini sangat perlu dilakukan.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini diantaranya adalah:

1. Apa saja kelompok biota yang menjadi makanan yang dikonsumsi oleh ikan tongkol (*E. affinis*)?
2. Bagaimana struktur kelompok biota-biota yang menjadi makanan yang dikonsumsi oleh ikan tongkol (*E. affinis*), baik itu komposisi, indeks frekuensi kejadian makanan, indeks keanekaragaman makanan, keseragaman makanan maupun indeks dominansi makanan?

1.3. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisa:

1. Kelompok biota yang menjadi makanan yang biasa dikonsumsi oleh ikan tongkol (*E. affinis*)
2. Struktur kelompok biota-biota yang menjadi makanan yang biasa dikonsumsi oleh ikan tongkol (*E. affinis*), baik itu komposisi, indeks frekuensi kejadian makanan, indeks keanekaragaman makanan, keseragaman makanan maupun indeks dominansi makanan

1.4. Manfaat Penelitian

Manfaat yang diharapkan dari hasil penelitian ini adalah sebagai sumber informasi bagi penelitian-penelitian selanjutnya serta untuk data dasar bagi instansi-instansi pemerintah dan *stakeholder* terkait lainnya. Selain itu, hasil penelitian ini juga diharapkan nantinya dapat menjadi acuan dalam melakukan pengelolaan lingkungan pesisir dan laut di Kota Lhoksumawe.