



**KAJIAN ENTNOBIOLOGI IKAN DEPIK (*Rasbora tawarensis*) SEBAGAI
HEWAN ENDEMIK SUKU GAYO**

**THE ETHNOBIOLOGI STUDY OF DEPIC FISH (*Rasbora tawarensis*) AS
A GAYO ENDEMIC ANIMAL**

Latifah Linuri¹, Ashar Hasairin¹, Abdul Rasyid Fakhrun Gani²

Universitas Negeri Medan, Medan^{1}*

Program Studi S2 Pendidikan Biologi, FMIPA, Universitas Negeri Malang^{2}*

Email: ipakungel89@gmail.com (24513, +62 812 6022 1939)

ABSTRACT

*Ethnobiology as a scientific discipline has not developed well in Indonesia. This article provides an overview of the development of the discipline of ethnobiology towards *Rasbora Tawarensis* which is an endemic animal originating from Central Aceh. The research method used is the literature study method. From the research conducted *Rasbora Tawarensis* for Gayo people or depik fish In the Gayo people's proverb it is stated that: "Kasih enti lanih, dear enti Auction" This means that if love is not too late, if love is not half-hearted, in the essence of Gayo culture the word semayang/gemasih (love Dear). Depik fish (*Rasbora Tawarensis*) are found in shallow water with medium and clear currents and aquatic plants. Traditional food made from depik fish (*Rasbora Tawarensis*) is pengat depik. Pengat depik is a traditional food that contains a lot of spices. The main spices are Andaliman and turmeric where Andaliman means firmness and perseverance turmeric means courage. *Rasbora Tawarensis* is not only a special fish for the gayo community because it is a unique animal, but also has moral and spiritual values that are very inherent in the community.*

Keywords : *Ethnobiology, *Rasbora Tawarensis*, Gayo Tribe, Pengat Depik, Andaliman*

ABSTRAK

Etnobiologi sebagai disiplin ilmu belum berkembang dengan baik di Indonesia. Artikel ini memberikan gambaran tentang perkembangan disiplin ilmu etnobiologi terhadap *Rasbora tawarensis* yang merupakan hewan endemik yang berasal dari Aceh Tengah. Metode penelitian yang digunakan ialah metode study literatur. Dari penelitian yang dilakukan *Rasbora tawarensis* bagi masyarakat Gayo Ikan Depik (*Rasbora tawarensis*) bermakna sebagai rejeki, kebahagiaan , Serta kebersamaan dan Kasih Sayang Dalam peribahasa masyarakat Gayo dinyatakan bahwa: "Kasih enti lanih, sayang enti Lelang" Artinya, jika cinta tidak datang terlambat, harus diasumsikan bahwa cinta tidak boleh setengah hati. Pada hakikatnya budaya Gayo, kata tersebut adalah semayang/gemasih (cinta).Ikan depik (*Rasbora tawarensis*) banyak di temukan di air yang dangkal berarus sedang dan jernih serta tanaman air. Makanan traditional berbahan dasar ikan depik (*Rasbora tawarensis*) ialah pengat depik. Pengat depik merupakan makanan traditional yang mengandung banyak rempah – rempah. Rempah utama yaitu Andaliman dan kunyit di mana Andaliman memiliki arti keteguhan dan ketekunan sedangkan kunyit berarti keberania. *Rasbora tawarensis* bukan hanya ikan istimewa bagi masyarakat gayo dikarenakan merupakan hewan khas, namun juga memiliki nilai – nilai baik moral maupun spiritual yang amat sangat melekat didiri masyarakat.



Kata Kunci : Etnobiologi, Rasbora tawarensia, adat Gayo, Pengat Depik, Andalima

PENDAHULUAN

Dewasa ini, kebudayaan manusia secara garis besar terbagi menjadi dua kelompok besar, yaitu masyarakat pedesaan (*rural*) dan masyarakat perkotaan (*urban*). Kedua kelompok ini juga menggambarkan dua pendekatan yang berbeda terhadap pemahaman dan sikap terhadap konsep alam: lingkungan. Etnobiologi adalah sub-disiplin yang berguna untuk memahami hubungan antara manusia dan lingkungan alamnya. Etnobiologi dapat didefinisikan secara luas sebagai evaluasi ilmiah dari pengetahuan biologis populasi, termasuk pengetahuan tentang tumbuhan (botani), hewan (zoologi), dan lingkungan alam (ekologi).

Perkembangan etnobiologi merupakan disiplin ilmu yang relatif muda. Namun, etnobiologi telah berkembang sangat pesat. Studi etnobiologi telah berkembang dalam teori dan praktik menjadi gelar interdisipliner yang komprehensif dan mandiri. Misalnya kajian tentang jenis tumbuhan obat dan obat tradisional, sistem perlindungan sumber daya alam, bencana alam dan lain-lain (Ellen 2006: 3).

Saat ini, Etnobiologi tidak lagi sekedar kajian parsial terhadap aspek biologis atau sosial populasi, tetapi kajian etnobiologi kini umumnya dilakukan secara komprehensif, yaitu menyelidiki aspek sosial populasi yang terintegrasi ke dalam sistem ekologi. Kajian tentang pengelolaan dan pemanfaatan sumber daya alam seperti flora, fauna dan ekosistem lokal yang dilakukan oleh masyarakat adat, komunitas lokal atau komunitas umumnya mencakup aspek sistem sosial dan ekosistem yang terintegrasi. Misalnya, dalam kaitannya dengan pengetahuan lokal, pemahaman, kepercayaan, pandangan dan visi dunia, bahasa lokal, kepemilikan/penguasaan sumber daya lahan, sistem ekonomi dan teknologi, kelembagaan sosial dan aspek ekologi seperti keanekaragaman hayati, pengelolaan adaptif, ketahanan dan pemanfaatan secara berkelanjutan sumber daya alam.

Dilihat dari berbagai studi etnobiologi lintas budaya di berbagai belahan dunia, masyarakat tradisional yang diberkahi dengan modal pengetahuan lokal, seperti pengetahuan biologi lokal, secara umum telah berhasil melindungi proses



ekologi potensial, melindungi berbagai spesies atau kultivar. Tumbuhan dan mengingat kepentingan ekonomi lokalnya, tidak mengherankan jika kearifan lokal yang menjadi kajian utama etnobiologi sejak tahun 1990-an ini gencar dilakukan oleh berbagai kalangan untuk digunakan dalam berbagai program pembangunan, misalnya dalam bidang kedokteran, pertanian, perkebunan, kehutanan. dan konservasi dipelajari dan diteliti. (Warren et al. 1995).

Danau Laut Tawar (Dalam bahasa Gayo: Lut Tawar) adalah sebuah danau dan kawasan wisata di Dataran Tinggi Aceh tengah, provinsi Aceh. Luas danau ini kurang lebih 5.472 hektar dengan panjang 17 kilometer dan lebar 3.219 kilometer. Volume air sekitar 2.537.483.884 m³ atau 2,5 miliar liter (Wikipedia, 2012).

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui aspek etnobiologis ikan Depik (*Rasbra tawarensis*). Dengan diadakannya penelitian ini diharapkan ikan Depik (*Rasbora tawarensis*) semakin dikenal masyarakat dan membantu meningkatkan kualitas dan melestarikan ikan endemik ini.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan dua metode penelitian, yaitu metode kualitatif dan metode kuantitatif. Metode kualitatif adalah proses penelitian untuk memahami masalah sosial atau masalah manusia berdasarkan penciptaan gambaran holistik yang dibentuk oleh kata-kata, pendapat informan yang terperinci dan terorganisir dalam setting ilmiah (Creswell dan Rizkyansyah: 2015). Dengan pengetahuan tersebut, metode kualitatif cocok untuk mencari data, menganalisis data dan mengidentifikasi fenomena yang terjadi di sekitar Danau Laut Tawar Kabupaten Aceh Tengah. Selain itu, metode kuantitatif berguna untuk menilai pemahaman dan pendapat masyarakat tentang ikan Depik (*Rasbora tawarensis*) di Takengon, Aceh Tengah.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Ikan Depik (*Rasbora tawarensis*)

Depik (*Rasbora tawarensis*) merupakan ikan endemik yang ditemukan di Danau Laut Tawar, Takengon, Aceh Tengah (Weber and de Beaufort, 1916).

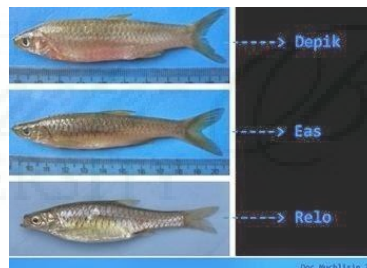


Kegiatan penangkapan ikan biasanya dilakukan sepanjang tahun terutama pada musim penghujan, sedangkan pada musim kemarau hanya dijumpai pada saat angin Depik bertiup yaitu angin yang bertiup beberapa jam saja dan mengangkat ikan ke permukaan.

Ada beberapa jenis ikan Rasbora di Danau Laut Tawar, yaitu *Rasbora sumatrana*, *Rasbora argyrotaenia*, dan *Rasbora tawarensis*. Dalam bahasa daerah adalah *eyas* dan *relo* dan *depik*. Depik yang hidup di air tawar disebut *Rasbora tawarensis*. Ikan Depik adalah ikan air tawar yang hidup di perairan umum, khususnya di perairan umum Danau Laut-Tawar (Weber dan Beaufort, 1916). Taksonomi Depik *Rasbora tawarensis n. Sp* (Saenin, 1984): *Rasbora tawarensis* termasuk dalam kelas ikan, subkelas *Teleostei*, ordo *Ostariophysi*. Ikan ini termasuk dalam keluarga *cyprinid*.

Morfologi

Morfologi ikan depik adalah D.2.67; H. 1.14 15; V.2.8; L.1. 2931. Panjang total 4,1-4,4 kali ukuran tubuh atau 5,15-7 kali tinggi sirip ekor dan 3,7- 4,1 kali panjang kepala. Perut rata sampai siku, sendi rahang atas membentuk cekungan. Sirip punggung tidak memiliki jari-jari yang keras, sirip mulai di tengah antara hidung dan sirip ekor dan garis penuh tulang rusuk. Sedangkan panjang ekornya lebih dari dua kali tingginya. Ekor dan sirip punggung memiliki bintik-bintik hitam. Ia tidak berkumis (Saenin, 1984). Panjangnya biasanya 120mm. Sifatnya adalah benthopelagik (Weber dan de Beaufort, 1916).



Gambar 1. *Rasbora tawarensis* (depik) *Rasbora sumatrana* (eas), *Rasbora argyrotaenia* (Relo) (Lintas Gayo, 2009).

Ikan depik bersifat heteroseksual karena ikan jantan dan betina terdapat pada individu yang berbeda. Ikan depik memiliki kesuburan rata-rata 3.082 butir telur, namun tidak tergolong “peternak kecil”. Ikan ini merupakan ikan pemijahan



total (Brojo et al. 2001). TKG III dan TKG IV dengan panjang 8199 mm dan berat antara 4,57 dan 8,62 gram. Pemijahan setiap hari sepanjang tahun dengan puncaknya pada musim hujan. Telur ikan yang dibuahi menetas setelah 24-30 jam dan menempel pada tanaman air. Setelah menetas, anak ikan bisa berenang dengan bebas setelah 3 -5 hari. Makanan kelompok *Rasbora* beragam, kustus kecil dan larva lebih disukai.

Menurut Zahid 2008, makanan ikan Seluang (*Rasbora dusonensis*) di Sungai Kalimantan Tengah adalah fitoplankton (*Navicula*, *Nitzschia* dan *Fragillaria*) dan zooplankton (*Calanus*, *Diaoptomus* dan *Cyclops*). Anak *Rasbora sumatrana* (eyas) cenderung memakan alga dalam bentuk sel individu karena ukurannya lebih kecil dari koloni atau filamennya (Sulistiyarto, 1998)

Gambaran Umum Masyarakat Gayo

Suku Gayo merupakan salah satu dari beberapa suku bangsa di Provinsi Aceh yang terdapat di dalam dan sekitar pusat pemerintahan Aceh. Daerah asal tempat tinggal suku Gayo dikenal dengan sebutan Dataran Tinggi Gayo dan masyarakat Gayo sendiri menyebutnya dengan istilah *Tanoh Gayo* yang artinya tanah Gayo karena mayoritas penduduknya adalah suku Gayo (Said, 1961:384). Orang Gayos menyebut dirinya *Urang Gayo* atau orang Gayus, dari segi budaya suku Gayo memiliki budaya yang berbeda dengan Aceh pada umumnya. Hal ini dapat dilihat dari adat, bahasa, dan kesenian yang ada, yang tentunya menunjukkan perbedaan yang mencolok dengan yang ada di Aceh. Namun, ajaran Islam yang masuk dan menyebar di Aceh memungkinkan suku-suku tersebut hidup bersama dan menjadikan budayanya kurang lebih sama karena masih mengandung unsur ajaran Islam dan ikatan persaudaraan yang saling terkait. Bagi suku Gayo, Islam dengan segala aturannya menjadi acuan utama perilaku mereka, yang sesuai dengan norma-norma kebiasaan yang ada (Iswanto et al., 2019)

Kajian Etnobiologi Ikan depik (*Rasbora tawarensis*)

Kegiatan penangkapan ikan di Danau Laut Tawar tidak berbeda dengan nelayan di tempat lain. Namun jika ditilik lebih jauh, aktivitas para nelayan di Danau Laut Tawar memiliki kekhasan tersendiri. Ikan Khas Danau Laut Tawar,



Depik Ikan secara langsung maupun tidak langsung mempengaruhi kehidupan masyarakat nelayan Danau Laut Tawar ini erat kaitannya dengan legenda yang masih erat kaitannya dengan masyarakat. Musim Depik yang terjadi pada waktu-waktu tertentu dalam setahun juga mempengaruhi kegiatan penangkapan ikan, dan dedesen Depik yang digunakan sebagai alat tangkap telah menjadi kehidupan para nelayan. Keluarga bagi seorang nelayan juga merupakan bagian yang sangat penting dalam penangkapan ikan, dimana setelah melaut, istri atau anak nelayan selalu menunggu di telaga untuk berganti peran dengan suaminya (Suryo, 2021).

Danau Tawar, yang secara sosial budaya luas, itu adalah daerah yang terbagi di mana ada hubungan antara nelayan. Dulu, pawang Luth masih berperan. Namun, seiring berjalannya waktu, masyarakat nelayan bahkan tidak mengetahui bahwa ada seorang pawang Lut di masa lalu yang berperan dalam menangani semua masalah terkait penangkapan ikan di Danau Laut Tawar. Dalam sejarah tradisional masyarakat Gayus, ikan Depik yang memiliki tubuh langsing dengan sisik putih cerah seukuran ibu jari ini berasal dari butiran beras yang dibuang ke danau.

Ikan Depik konon hanya ditemukan di Danau Laut Tawar. Ikan ini mirip dengan ikan teri dan memiliki musim kawin. Biasanya ikan ini baru muncul pada bulan April hingga Agustus. Antara dua bulan tersebut, musim angin kencang di Aceh tengah, musim berangin ini dikenal dengan musim berangin Depik. Sebelum musim Depik dimulai, sekelompok Depik bersembunyi di selatan danau, di kaki Gunung Bur Kelieten, gunung tertinggi di dekat danau.

Ikan Depik (*Rasbora Tawarensis*) melambangkan nilai kesetiaan dan pengabdian yang tulus. Ikan depik digunakan sebagai motif pada rumah adat Gayo Umah Pitu Ruang. Ikan tersebut juga bisa disebut Iken, dimana dalam legenda kehidupan Raja Lingge, Iken dipercaya oleh masyarakat bahwa mereka adalah penjaga setia raja. Ikan depik juga melambangkan kekayaan, kenapa? Hal ini karena orang percaya bahwa ikan Depik adalah ikan yang hanya ditemukan di danau air tawar di, yang berarti itu adalah kekayaan yang diberikan Tuhan hanya untuk masyarakat Gayo. Ikan depik juga dilambangkan sebagai kasih sayang. Selalu dalam kelompok terpisah, ikan Depik hidup bersama untuk mencari makanan dan berkembang biak bersama sebagai keluarga yang menyebarkan cinta



yang tak terbatas.

Saat musim Depik datang saat angin Depik berhembus, Depik muncul ke permukaan dengan melimpah. Keberadaan ikan Depik sangat penting bagi masyarakat sekitar, khususnya para nelayan. Ketika masa Depik tiba, orang-orang akan bergembira dan berbahagia, oleh karena itu ikan Depik berarti jimat keberuntungan yang dikirimkan oleh Tuhan. Karena karunia besar ini, manusia tidak boleh serakah dan hanya harus bersyukur dan tunduk kepada Allah Tuhan yang maha besar setiap saat.

Bagi masyarakat Gayo, ikan Depik merupakan bagian tak terpisahkan dari kehidupan mereka. Sebagai ikan khas, Depik hanya bisa ditemukan di Danau Laut Tawar. Sehingga ketika orang gayo meninggalkan daerah tersebut, mereka akan selalu merindukan masakan berbahan dasar ikan Depik. Cerita rakyat yang berkembang di masyarakat gayo tentang ikan depik masih berkembang di masyarakat, tak terkecuali di sekitar anak-anak. Bahkan, cerita rakyat ini ditulis dalam bentuk puisi berjudul "Depik" dalam bahasa Gayus dengan 47 bait dan setiap bait terdiri dari empat bait kecuali dua bait terakhir yang berima tidak beraturan, beberapa sajak aaab, abab, aaaa. Dalam satu bait puisi tersebut ia mengatakan: “geh kene pawang ini rejekinte iosah tuhen, entine Hiren rai renyel kuren ijantar renyele, enti kite dewe nge mujadi depik kero siayapen, nge tekediren kero si tekediren mubah mujadi gule” yang bila diartika akan berbunyi “ datanglah pawang mengatakan bahwa ini adalah rejeki dan kebahagiaan yang Tuhan berikan kepada kita, jangan kaget, ambil panci dan didihkan, jangan berkelahi karena sudah menjadi ikan nasi yang kita tumpahkan, sudah takdinya nasi tersebut berubah menjadi ikan”. Dari kutipan di atas dapat disimpulkan bahwa ikan Depik adalah harta yang diturunkan Tuhan kepada masyarakat Gayo, dan adat tidak dapat dipisahkan dari agama.

Makanan Olahan Ikan Depik

Ikan Depik dapat diolah menjadi berbagai masakan seperti Depik Telur Goreng, Depik Balado, Depik Taring, Depik peyek, Depik Dedah, Depik Pepes, dll. Namun, hidangan berbahan dasar ikan Depik yang paling populer disiapkan oleh masyarakat Gayo dan diminati pengunjung daerah ini adalah Depik Pengat. Cita



rasa ikan Depik yang kaya dipadukan dengan perpaduan bumbu dan rempah menjadikan cita rasa Depik Pengat yang khas dan tidak ditemukan di tempat lain. Pembuatannya tidak terlalu sulit dan bumbunya juga mudah didapat.

Tabel 1. Bahan-bahan Pengat Depik

No.	Nama Ilmiah	Organ	Kandungan	Jumlah
1.	<i>Rasbora tawarensis</i>	Daging	Protein	250 gram
2.	<i>Capsium annum L</i>	Buah	Protein, karbohidrat, gula, serat, lemak, vitamin A, vitamin B6, vitamin C, zat besi, magnesium, kalium, air, dan capsaicin	10 buah
3.	<i>Allium cepa</i>	Umbi	sodium, kalium, folat, vitamin A, C, dan E, kalsium, magnesium, fosfor,	5 siung
4.	<i>Curcuma longa</i>	Rimpang	kurkum inoid	5 cm
5.	<i>Citrus limetta</i>	Buah	Vitamin C	3 buah

Depik Pengat dibuat dari 9 bahan yang tercantum dalam Tabel 1. Ada beberapa bahan yang memberikan cita rasa khas pada masakan ini, yaitu andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium*), tomat ceri (*Solanum lycopersicum var. Cerasiforme*). Andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium*) memberikan cita rasa yang nyata atau kebas, tomat ceri rasa asam yang menyengat. Andaliman mengandung senyawa terpenoid dengan aktivitas antioksidan yang sangat bermanfaat bagi kesehatan dan berperan penting dalam menjaga kualitas makanan terhadap berbagai kerusakan seperti ketengikan, perubahan nilai gizi dan perubahan warna dan rasa makanan. Tanaman yang mengandung terpenoid juga dapat digunakan sebagai agen antimikroba. Hal ini memberikan peluang bagi Andaliman sebagai bahan baku senyawa antioksidan atau antimikroba untuk industri makanan dan farmasi (Wijaya, 2001). Andaliman memiliki nilai-nilai luhur berupa keteguhan, ketekunan dan kepemimpinan. Nilai ini diambil dari sifat Andaliman yang dapat mendominasi cita rasa dapur namun tidak menutupi rasa lainnya, melainkan menguatkan dan menjadikan cita rasa yang khas dan nikmat.

Selain itu, memasak Depik ke Depik Pengat juga sangat mudah. Pertama buang kotoran dari ikan lalu cuci bersih, lalu haluskan bawang merah, cabai dan kunyit, lalu masukkan ikan ke dalam wajan, ada baiknya jika menggunakan wajan yang terbuat dari tanah untuk menambahkan bumbu. Tuang bumbu halus di atas



wajan. Tambahkan air jeruk nipis, andaliman dan tomat kecil (bulat, tidak diiris/potong), pakis dan garam, lalu tuangkan 300 cc air. Masak ikan dengan api sedang agar tidak gosong. Kunyit memiliki arti keberanian, warna kuning cerah dari kunyit membuat sajian ini terkesan berani menunjukkan warnanya, dipadukan dengan cabai merah membuat sajian ini menjadi sajian yang penuh wibawa.

KESIMPULAN

Ikan Depik atau *Rasbora Tawarensis* merupakan ikan endemic yang ditemukan di Danau Laut Tawar, Kabupaten Aceh Tengah. Dari segi etnobiologi, ikan Depik (*Rasbora tawarensis*) melambangkan nilai kesetiaan dan pengabdian yang tulus.

DAFTAR PUSTAKA

- Brojo, M., S. Sukimin., I. Mutiarsih . 2001. Reproduksi Ikan Depik (*Rasbora tawarensis*) Di Perairan Danau Laut Tawar Aceh Tengah. *Jurnal Iktiologi*. 2 (3) : 19 – 23.
- Ellen, R.F. (2006). Introduction. Royal Anthropological Institute (ns): S1-S22.
- Iskandar, Johan. 2016. Etnobiologi dan Keragaman Budaya di Indonesia. *UMBARA: Indonesian Journal of Anthropology*. 1 (1): 27-42.
- Saanin, H. 1984. *Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan* , Jakarta: Bina Cipta.
- Said, M. (1961). *Aceh Sepanjang Abad*. Medan: Percetakan Waspada.
- Setyantoro, Agung Suryo. 2012 . *Nelayan Depik di Dataran Tinggi Gayo*. Banda Aceh : Balai Pelestarian Sejarah dan Nilai Tradisional.
- Warren, D.M., L.J. Slikkerveer and D.Brokensha (eds). (1995). *The Cultural Dimensions of Develoment: Indigenous Knowledge Systems*. London: Intemediate Technology Publications.