

Kebiasaan Makan Kerang Pisau (*Solen* sp.) di Perairan Sresih Kabupaten Sampang. Ardan Mahera Muhammad. NIM 120341100017 E-mail: ardanmaheramuhhammad@gmail.com. Dibawah bimbingan Insafitri., S.T., M.Sc.,P.hD dan Dr. H. Agus Romadhon., SP., M.Si.

ABSTRAK

Kerang pisau (*Solen* sp.) atau lebih dikenal dengan istilah “lorjuk” di Pulau Madura, merupakan komoditas utama di pulau ini, hal ini karena kerang tersebut merupakan bahan dasar dan tambahan dalam pembuatan beberapa jenis makanan khas Madura seperti Rengginang Lorjuk, Lorjuk Goreng, Kacang Lorjuk dan Campur Lorjuk. Penelitian ini bertujuan mengetahui morfologi dan kebiasaan makan dengan keberadaan fitoplankton yang menunjang pertumbuhan kerang pisau (*Solen* sp.) di perairan Sresih Kabupaten Sampang. Penelitian ini dilakukan pada bulan Mei 2017 selama 3 minggu. Analisa dan identifikasi di Laboratorium Ilmu Kelautan Universitas Trunojoyo Madura. Aspek yang diamati adalah panjang berat kerang pisau (*Solen* sp.) dengan dan tanpa cangkang, kelimpahan fitoplankton di perairan dan dalam usus, dan indeks prepoderansi. Alat dan bahan yang digunakan adalah sampel kerang pisau (*Solen* sp.), lugol, alat bedah, gelas ukur, mikroskop, refraktometer, pH pen, DO meter, Secchidisk. Kerang pisau (*Solen* sp.) yang diambil selama penelitian sebanyak 135 ekor. Panjang rata-rata berkisar 11,6–14,64 cm dengan berat rata-rata 28,2gr-32,88gr, sedangkan berat rata-rata tanpa cangkang 14,64gr-15,03gr. Kebiasaan makan kerang pisau (*Solen* sp.) didapatkan sebanyak 12 jenis organisme fitoplankton yang didominasi oleh kelas Baccilariophyceae (diatom) sebanyak 10 jenis dan kelas Dinophyceae (dinoflagellata) sebanyak 2 jenis. indeks prepoderansi didapatkan *Biddulphia* sp. 34 %, *Coscinodiscus* sp. 31,5%, *Rhizosolenia* sp. 12%, *Dinophysis* sp. 6,6 %, *Thalasiosira* sp. 5%, *Thalassiotrix* sp. 3,5%, *Skeletonema* sp. 2,2%, *Ceratium* sp. 2%, *Flagilaria* sp. 2%, *Navicula* sp. 0,6%, *Leptocyndrus* sp. 0,2%, *Pleurosigma* sp. 0,2%. Fitoplankton kelas Baccilariophyceae *Biddulphia* sp., *Rhizosolenia* sp., *Coscinodiscus* sp. menjadi makanan pelengkap sedangkan *Dinophysis* sp., *Thalasiosira* sp., *Ceratium* sp., *Thalassiotrix* sp., *Leptocyndrus* sp., *Navicula* sp., *Skeletonema* sp. sebagai makanan tambahan.

Kata Kunci : Kerang pisau (*Solen* sp.), kebiasaan makan, fitoplankton

Fooding Habits Razor Clams (*Solen* sp.) in Sreseh Waters of Sampang Regency. Ardan Mahera Muhammad. NIM 120341100017 E-mail: ardanmaheramuhammad@gmail.com. Under guidance Insafitri., S.T., M.Sc., P.hD and Dr. H. Agus Romadhon., SP., M.Si.

ABSTRACT

Razor clams (*Solen* sp.) or also known as in Madura Island as “lorjuk” is the mainstay of this island, because the razor clams is the basic and additional materials in the manufacture of food specialties of Madura, like rengginang lorjuk, lorjuk goreng, kacang lorjuk and campur lorjuk. This research aims to know the morphology and fooding habit with the presence of phytoplankton in Sreseh waters of Sampang Regency. This research was conducted in May 2017 for three weeks. Analysis and identification in Laboratory of Marine Science, Trunojoyo University of Madura. The observed aspect is the leght weight of razor clams with shells and without shells, abundance of phytoplankton in waters, intestinal of Razor clams (*Solen* sp.) and index of prepoderance. Tools and materials used is Razor clams (*Solen* sp.), lugol's, disecting kit, beaker glass, microscope, Do Meter, pHpen, Refraktometer, Secchidisk. Razor clams (*Solen* sp.) was taken during this research obtained as 135 tail. The average leght of range 11,6-14,64 cm with the average weight 28,2gr-32,88gr with shell, while the average weight without the shell 14,64gr-15,03gr. Fooding habits of Razor clams (*Solen* sp) was obtained as many as 12 types of phytoplankton are dominated by class baccilariophyceae as 10 types and class dinophyceae as 2 types. Index of prepoderance was obtained *Biddulphia* sp. 34 %, *Coscinodiscus* sp. 31,5%, *Rhizosolenia* sp. 12%, *Dinophysis* sp. 6,6 %, *Thalasiosira* sp. 5%, *Thalasiotrix* sp. 3,5%, *Skeletonema* sp. 2,2%, *Ceratium* sp. 2%, , *Flagilaria* sp. 2%, *Leptocyndrus* sp. 0,2%, *Navicula* sp. 0,6%, *Pleurosigma* sp. 0,2%. Phytoplankton class baccilariophyceae *Biddulphia* sp., *Rhizosolenia* sp., *Coscinodiscus* sp. become a complement food while *Dinophysis* sp., *Thalasiosira* sp., *Ceratium* sp., *Thalasiotrix* sp., *Leptocyndrus* sp., *Navicula* sp., *Skeletonema* sp. was being a additional food.

Keyword : Razor clams (*Solen* sp.), fooding habits, phytoplankton

DAFTAR ISI

HALAMAN PENJELASAN.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN.....	iii
RIWAYAT HIDUP	iv
PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH	v
KATA PENGANTAR	vi
ABSTRAK	viii
ABSTRACT	ix
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
I. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Batasan Masalah	2
1.3 Rumusan Masalah.....	2
1.4 Tujuan	2
1.5 Manfaat	3
II. TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Deskripsi Kerang Pisau (<i>Solen sp.</i>)	4
2.1.1 Klasifikasi Kerang Pisau (<i>Solen sp.</i>)	4
2.1.2 Anatomi Kerang Pisau (<i>Solen sp.</i>).....	5
2.1.3 Habitat Kerang Pisau (<i>Solen sp.</i>).....	6
2.1.4 Siklus Hidup Kerang Pisau (<i>Solen sp.</i>).....	8
2.2 Sistem Pencernaan dan Kebiasaan Makan Kerang Pisau (<i>Solen sp.</i>).....	9
2.3 Pakan Alami Kerang Pisau (<i>Solen sp.</i>)	10
2.4 Parameter Perairan.....	12
2.4.1 Suhu	12
2.4.2 Salinitas.....	13
2.4.3 Derajat Keasaman (pH).....	14
2.4.4 Oksigen Terlarut (DO).....	14
2.5 Risalah Penelitian Terdahulu.....	15
III. METODELOGI PENELITIAN	18
3.1 Waktu dan Tempat.....	18
3.2 Alat dan Bahan	19
3.3 Prosedur Penelitian	19
3.3.1 Persiapan Alat dan Bahan	19
3.3.2 Metode Pengambilan Sampel.....	21
3.3.3 Metode Pengamatan Sampel dan Analisa Data.....	21
3.4 Parameter Lingkungan	24
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	27
4.1 Gambaran Lokasi Penelitian	27
4.2 Hasil.....	27
4.2.1 Identifikasi Kerang Pisau (<i>Solen sp.</i>).....	27
4.2.2 Morfologi Kerang Pisau (<i>Solen sp.</i>)	28

4.2.2.1	Panjang dan Berat Sebelum Cangkang Dipisah	29
4.2.2.2	Panjang dan Berat Tanpa Cangkang	30
4.2.3	Rasio Panjang dan Berat Usus Kerang Pisau (<i>Solen</i> sp.).....	32
4.2.4	Kelimpahan Fitoplankton di Perairan dan di Dalam Usus Kerang Pisau (<i>Solen</i> sp.)	33
4.3	Kebiasaan Makan Kerang Pisau (<i>Solen</i> sp.).....	43
V.	KESIMPULAN DAN SARAN	45
	DAFTAR PUSTAKA	46

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Kelompok plankton berdasarkan ukuran.....	11
Tabel 3.1 Daftar alat dan bahan	19
Tabel 3.2 Peralatan parameter lingkungan	19
Tabel 3.3 Parameter lingkungan yang diukur	25
Tabel 4.1 Rasio panjang kerang pisau (<i>Solen</i> sp.) dengan panjang usus	33
Tabel 4.2 Parameter kualitas perairan	37

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kerang pisau (<i>Solen</i> sp.)	4
Gambar 2.2 Morfologi kerang pisau (<i>Solen</i> sp.)	5
Gambar 2.3 Bagian anatomi <i>E. Siliqua</i>	6
Gambar 2.4 Habitat kerang pisau (<i>Solen</i> sp.)	7
Gambar 2.5 Siklus hidup kerang pisau (<i>Solen</i> sp.)	9
Gambar 2.6 Fitoplankton yang terekam mikroskop	12
Gambar 3.1 Peta pengambilan data	18
Gambar 4.1 Kerang pisau (<i>Solen</i> sp.) yang ditemukan	28
Gambar 4.2 Kerang pisau (<i>Solen</i> sp.) sebelum cangkang dipisah	29
Gambar 4.3 Berat kerang pisau (<i>Solen</i> sp.) sebelum cangkang dipisah	29
Gambar 4.4 Rata-rata panjang (cm) dan berat (gr) kerang pisau (<i>Solen</i> sp.) sebelum cangkang dipisah.....	30
Gambar 4.5 Kerang pisau (<i>Solen</i> sp.) tanpa cangkang	31
Gambar 4.6 Berat kerang pisau (<i>Solen</i> sp.) tanpa cangkang	31
Gambar 4.7 Rata-rata panjang (cm) dan berat (gr) kerang pisau (<i>Solen</i> sp.) tanpa cangkang	32
Gambar 4.8 Kelimpahan fitoplankton di perairan tiap minggu (ind/L)	34
Gambar 4.9 Kelimpahan total fitoplankton di perairan (ind/L)	35
Gambar 4.10 Fitoplankton yang ditemukan	36
Gambar 4.11 Kelimpahan total plankton dalam usus	36
Gambar 4.12 Grafik nilai salinitas	36
Gambar 4.13 Grafik nilai suhu	39
Gambar 4.14 Grafik nilai DO	40
Gambar 4.15 Grafik nilai pH	41
Gambar 4.16 Grafik nilai kecerahan	42
Gambar 4.17 Indeks prepoderansi kerang pisau (<i>Solen</i> sp.)	43

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1. Perhitungan kelimpahan fitoplankton
- Lampiran 2. Nilai indeks prepoderansi
- Lampiran 3. Dokumentasi