

Sepat

Sepat merupakan ikan yang juga populer ditemukan di daerah rawa. Populasinya bisa mencapai 70% ikan di perairan rawa di Sumatera Selatan, Kalimantan Selatan, dan Sulawesi. Musababnya kemampuan adaptasi sepat sangat tinggi. Sebut saja sepat *Trichogaster pectoralis* yang disebar di Danau Tempe pada 1937 langsung mendominasi hanya dalam waktu 2 tahun kemudian.



Setelah disebar di tempat yang baru sepat cepat berbiak dan meliar di perairan bebas. Ia seperti betok yang mampu hidup di daerah miskin oksigen seperti di rawa dan sawah yang airnya terkurung. Musababnya sepat dapat menyerap oksigen langsung dari udara bebas karena labirin pada insangnya.

Danau Tempe di Sulawesi tahun 1937 sedemikian berhasilnya, sehingga dua tahun kemudian ikan ini telah mendominasi 70% hasil ikan Danau Tempe. Saking melimpahnya sepat maka penduduk Hulu Sungai di Kalimantan Selatan memanen ikan sepat beragam ukuran dari yang kecil hingga yang besar. Dengan jumlah yang berlimpah ikan segar tak bisa langsung diserap pasar. Mereka kemudian mengawetkannya dengan teknik fermentasi—menggunakan beras ketan yang telah ditumbuk halus dan digoreng—lalu menjualnya dengan nama ikan pakasam.

Ikan sepat pakasam lalu dibumbui sambal cabai dan gula kemudian disantap bersama nasi. Olahan sepat pakasam lalu menjadi ciri khas ikan awetan di daerah perairan pedalaman Kalimantan Selatan. Mirip dengan ikan asin yang menjadi ciri khas produksi wilayah pantai. Kini ikan sepat pakasam mulai dikemas kalengan dengan teknologi modern seperti ikan sarden atau kornet. (**Destika Cahyana, SP, destika_cahyana@yahoo.com**)