



## Bagian 1

**Ikan Cere yang Terus Bertahan**

Seni kuliner yang berkembang pesat dalam beberapa waktu terakhir ini tidak mampu menyingkirkan ikan cere. Ikan kecil asli Indonesia ini sudah lama terkenal di masyarakat. Warung-warung yang mengusung konsep tradisional yang kini bermunculan di mana-mana membuat ikan cere seolah-olah menjadi menu yang harus tersedia.

Tadinya, ikan yang lezat ini adalah hasil tangkapan dari sungai di Jawa Timur. “Sayangnya, ikan cere di alam makin jarang ditemukan, karena reproduksinya hanya sekali dalam setahun,” kata dosen universitas terkemuka di Surabaya, Prof. Endang Setiawan kepada wartawan. “Penurunan jumlah ikan perairan dangkal ini membuat kami memasukkan teknologi dalam pembudidayaan ikan cere. Sekarang ini dengan penggunaan teknologi baru, reproduksi ikan cere bisa terjadi setiap dua bulan sekali. Jika makin banyak peternak melaksanakan metode budi daya ikan cere ini, maka akan sangat bermanfaat bagi peningkatan perekonomian masyarakat,” ungkapnya. 5

Dinas Perikanan Budi Daya sudah mulai menyelenggarakan program penebaran benih ikan cere dari hasil budi daya untuk memulihkan populasinya di Jawa Timur. Kegiatan bersama masyarakat setempat ini dilakukan di sungai bening berbatu yang terkena dampak karena adanya serbuan ikan lain yang memangsa ikan cere. “Hal ini berpengaruh besar pada sungai-sungai kita. Kami berharap kegiatan semacam ini juga bisa diimplementasikan untuk mengembalikan keseimbangan ekosistem sungai di daerah lainnya,” ujar Dyah Ratnasari dari Dinas Perikanan Budi Daya. 10

Prof. Endang menjelaskan awal pembiakan ikan dilakukan di laboratoriumnya. Selanjutnya budi daya skala massal dilakukan di kolam luar ruangan dan dengan menjalin kerja sama dengan peternak ikan komersial. Sumitro, salah seorang dari para peternak ini, mengaku sudah mulai membudidayakan ikan cere sejak tahun lalu. “Dibandingkan ikan lainnya, budi daya ikan cere ini tidak terkena kendala penyakit sama sekali. Yang terpenting airnya harus mengalir deras seperti di sungai,” katanya. 20

Dalam budi daya, suhu air perlu diperhatikan. “Suhu airnya harus hangat seperti di habitat aslinya. Jika terlalu dingin maka ikan cere akan menjadi stres,” kata Prof. Endang menjelaskan. 25

Sumitro juga menyebutkan keuntungan budi daya ikan ini. “Harga jual di pasaran lokal mencapai Rp40.000 per kilogram, jadi jauh lebih tinggi dibandingkan ikan jenis lainnya,” ujarnya. “Oleh karena banyaknya minat dari para peternak, maka kami menargetkan peralatan budi daya yang kami kembangkan ini akan bisa banyak diproduksi sehingga dapat digunakan di Nusantara,” kata Prof. Endang. Dari pandangan pemerintah, budi daya massal merupakan salah satu upaya pemerintah untuk memperkuat cadangan pangan di daerah-daerah. 30

Dalam budi daya ikan cere, pihak pemerintah juga menggandeng sejumlah mitra bisnis. “Ikan cere berpeluang menjadi komoditas ekspor untuk meningkatkan produk domestik bruto. Mitra bisnis kami dapat mengolah ikan cere menjadi sambal atau keripik yang akan sangat cocok untuk diekspor,” kata Dyah. Dengan begitu, ikan cere tidak hanya bertahan di habitatnya, tetapi juga bisa bertahan di tengah persaingan kuliner. 35

---

Permission to reproduce items where third-party owned material protected by copyright is included has been sought and cleared where possible. Every reasonable effort has been made by the publisher (UCLES) to trace copyright holders, but if any items requiring clearance have unwittingly been included, the publisher will be pleased to make amends at the earliest possible opportunity.

To avoid the issue of disclosure of answer-related information to candidates, all copyright acknowledgements are reproduced online in the Cambridge Assessment International Education Copyright Acknowledgements Booklet. This is produced for each series of examinations and is freely available to download at [www.cambridgeinternational.org](http://www.cambridgeinternational.org) after the live examination series.

Cambridge Assessment International Education is part of Cambridge Assessment. Cambridge Assessment is the brand name of the University of Cambridge Local Examinations Syndicate (UCLES), which is a department of the University of Cambridge.