

Keistimewaan Ikan Semah Merangin Provinsi Jambi, Sekilo Capai Rp 200 Ribu, Rasanya Khas Lebih Gurih



Masyarakat setempat menyebut tingginya harga ikan semah ini dikarenakan ikan ini memiliki rasa yang khas. "Semuanya bisa dimakan. Bahkan kotorannya juga dimasak dan itu nikmat," kata Rahmat Hidayat warga Merangin. Ikan semah ini merupakan ikan air tawar yang hidup di sungai-sungai. Dia hidup di air deras disela-sela bebatuan yang ada di sungai. Dulu, ikan semah tidak begitu sulit untuk dicari, namun beberapa tahun

belakangan ini, ikan ini sudah mulai langka.

Bahkan sulit untuk dicari di pasaran.

Selain itu, ikan semah Merangin juga memiliki rasa yang lebih gurih dibandingkan ikan semah di daerah lain seperti Kerinci, Sarolangun dan beberapa daerah lainnya.

"Rasa ikannya memang lain dari ikan lainnya. Jadi wajar harganya mahal," kata Rahmat lagi.

Menilik dari wikipedia Ikan semah merupakan ikan air tawar yang berasal dari Indo-Australia dan anak benua India.

Nama lain ikan ini adalah kancra (Sunda), tãmbra (Jawa), sapan (Kalimantan), ihan batak atau curong (bahasa Toba), mahseer, atau kelah (Malaysia).



Nama "semah" populer dipakai di Sumatra bagian tengah hingga ke selatan.

Ikan yang masih sekerabat dengan ikan mas ini populer sebagai bahan pangan kelas tinggi, dan yang biasa dijumpai dan dikonsumsi di Indonesia dan Malaysia.

Ikan tambra dan semah dapat mencapai panjang sekitar satu meter, walaupun tangkapan yang dijual biasanya berukuran maksimum 30 cm.

Ikan semah ini hidup di sungai-sungai beraliran deras di pegunungan.

Namun kini populasi ikan semah sangat terancam akibat penangkapan berlebihan.