

## RINGKASAN

**NOSI SEPTIA, 1610016111016. Analisis Isi Lambung Ikan Garing (*Tor douronensis*) yang Ditangkap di Sungai Bayang Sani Nagari Kapeh Panji Jaya Talaok , Kabupaten Pesisir Selatan dibimbing oleh Dr. Ir. Usman Bulanin, MS dan Drs. Nawir Muhar, M.Si.**

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Juli 2020, bertempat di Sungai Bayang Sani, Nagari Kapeh Panji Jaya Talaok, Kabupaten Pesisir Selatan dan diidentifikasi di Laboratorium Biologi Dasar, Universitas Bung Hatta. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui jenis makanan alami pada lambung Ikan Garing (*Tor douronensis*), frekuensi keberadaan pakan alami pada Ikan Garing (*Tor douronensis*), dan untuk mengetahui Kerapatan Relatif pakan alami pada ikan Garing. Metode yang digunakan adalah observasi dan pengelolaan data menggunakan pendekatan relatif dan frekuensi keberadaan,

Berdasarkan hasil analisis terhadap 20 isi lambung ikan Garing (*Tor douronensis*) yang pengambilannya dikelompokkan dalam 4 jenis ukuran ikan yaitu 6-10 cm, 11-15 cm, 16-20 cm, dan 21-25 cm didapatkan hasil bahwa makanan alami yang ditemukan terdiri dari fitoplankton, zooplankton, hewan dan detritus atau debris. Jenis makanan yang diidentifikasi dikelompokkan kedalam 6 klas yaitu Bacillariothyceae, Chlorophyceae, Euglenoidea, Cyanophyceae, Crustacea yang ditemukan pada semua kelompok ukuran yaitu, 6-10 cm, 11-15 cm, 16-20 cm, 21-25 cm dan Oligochaeta hanya dapat ditemukan pada kelompok ikan ukuran 16-20 cm dan 21-25 cm. Kerapatan relatif (KR) tertinggi yang ditemukan pada semua jenis ukuran ikan yang diteliti adalah spesies *Gyrosigma* sp. Frekuensi keberadaan semua ukuran ikan Garing terdapat 100% yaitu *Spyrogira*, *Scenedesus*, *Synedra*, *Naviculla*, sedangkan yang memiliki frekuensi keberadaan 75 % yaitu *Cymbella*, *Ephithemia*, *Ankistrodemus*, *Daphnia*, *Stylaria*, *Phacus*, *Euglena*, frekuensi keberadaan 50 % yaitu *Halipus* , frekuensi keberadaan 25 % yaitu *Bracionus*.