

Pemanfaatan Sumberdaya Ikan Hasil Tangkapan Masyarakat Lokal Papua Kampung Es Wambi Distrik Okaba Kabupaten Merauke

Sunarni¹, Sajriawati^{2*}

^{1,2} Program Studi Manajemen Sumberdaya Perairan Fakultas Pertanian Universitas Musamus Merauke, Indonesia

*Email : sajriawati_msp@unmus.ac.id

Alamat: Jalan Kamizaun Mopah Lama, Merauke

Korespondensi penulis : sajriawati_msp@unmus.ac.id

Abstract. This study aims to determine the types of fish caught by the local community of Es Wambi village and how the local community of Es Wambi village utilizes the fish caught. The study was conducted from May to July 2024, in Es Wambi village, Okaba District, Merauke Regency. The sampling technique used in this study was non-probability sampling. Data collection techniques used observation, interview, and questionnaire techniques. The results of the study found that the types of fish caught by the local community consisted of 11 types from sea waters and 4 types from fresh waters. Types of fish from sea waters are; stingray (*Dasyatis* sp), ribbonfish (*Trisiulus savala*), kuro fish (*Eleutheronema tetradactylum*), bulanak fish (*Mugil chepalus*), gulama fish (*Jhonius* sp), snapper (*Lates calcarifer*), glass fish (*Kurtus guliferi*), bambit fish (*Selenotoca* sp), thorn fish (*Chinetodus* sp), julung-julung fish (*Strongylura-strongylura*) and tongue fish (*Cynoglossus lingua*). Meanwhile, the fish caught from fresh waters are; tilapia (*Oreochromis mossambicus*), betik fish (*Anabas Testudineus*), snakehead fish (*Chana striata*) and tilapia (*Oreochromis niloticus*). The utilization of fish caught by local people based on observation results is grouped into 3 parts, namely used as consumption fish, sold fresh and processed into salted fish.

Keywords: Fish, Wambi Ice Village, Utilization

Abstrak. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui jenis jenis ikan hasil tangkapan masyarakat lokal kampung Es Wambi dan bagaimana pemanfaatan ikan hasil tangkapan oleh masyarakat lokal kampung Es Wambi. Penelitian dilaksanakan pada bulan Mei hingga Juli 2024, di kampung Es wambi Distrik Okaba Kabupaten Merauke. Teknik pengambilan sampel yang digunakan dalam penelitian ini non-probability sampling. Teknik pengumpulan data menggunakan teknik observasi, wawancara, dan kuesioner. Hasil penelitian menemukan jenis ikan hasil tangkapan masyarakat lokal terdiri dari 11 jenis dari perairan laut dan 4 jenis dari perairan tawar. Jenis ikan dari perairan laut yaitu; ikan pari (*Dasyatis* sp), ikan layur (*Trisiulus savala*), ikan kuro (*Eleutheronema tetradactylum*), ikan bulanak (*Mugil chepalus*), ikan gulama (*Jhonius* sp), ikan kakap (*Lates calcarifer*), ikan kaca (*Kurtus guliferi*), ikan bambit (*Selenotoca* sp), ikan duri (*Chinetodus* sp), ikan julung-julung (*Strongylura-strongylura*) dan ikan lidah (*Cynoglossus lingua*). Sedangkan ikan yang ditangkap dari perairan tawar yaitu; ikan mujair (*Oreochromis mossambicus*), ikan betik (*Anabas Testudineus*), ikan gabus (*Chana striata*) dan ikan nila (*Oreochromis niloticus*). Pemanfaatan ikan hasil tangkapan masyarakat lokal berdasarkan hasil observasi dikelompokkan dalam 3 bagian yakni dijadikan sebagai ikan konsumsi, di jual dalam keadaan segar serta diolah menjadi ikan asin.

Kata kunci: Ikan, Kampung Es Wambi, Pemanfaatan

1. PENDAHULUAN

Provinsi Papua Selatan, khususnya Kabupaten Merauke, memiliki potensi sumberdaya perikanan yang sangat besar. Perairan Arafura yang berbatasan langsung dengan Distrik Okaba merupakan salah satu wilayah pengelolaan perikanan (WPP 718) dengan potensi produksi perikanan laut mencapai 2,6 juta ton per tahun. Dari jumlah tersebut, Kabupaten Merauke memiliki jatah sekitar 700 ribu ton per tahun (Papuaselatan pos, 2020). Kabupaten Merauke terdiri dari 20 distrik yakni; Distrik Merauke, Distrik Muting, Distrik Okaba, Distrik Ngguti,

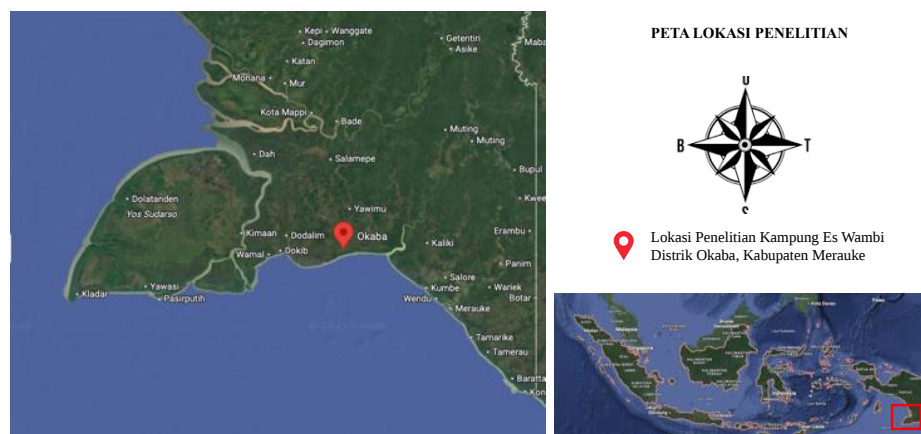
Distrik Ilwayap Distrik Kimaam, Distrik Tabonji, Distrik semangga, Distrik Tanah Miring, Distrik Jagebob, Distrik Sota, Distrik Ulilin, Distrik Elikobel, Distrik Kurik, Distrik Animha, Distrik Malind, Distrik Waan, Distrik Tubang, Distrik Kaptel, Distrik Naukenjerai (Portal merauke, 2022).

Potensi perikanan yang di Kabupaten Merauke berasal dari hasil tangkapan ikan baik dari perairan laut maupun perairan tawar. Wilayah pesisir kota Merauke memiliki potensi dan keunikan dari sumberdaya hayati laut, maupun daerah estuary yang potensial, didukung dengan hasil perikanan yang memiliki nilai ekonomis tinggi, (Sunarni dan Maturbongs, 2018). Pengelolaan sumberdaya ikan adalah semua upaya yang bertujuan agar sumberdaya ikan dapat dimanfaatkan secara optimal dan lestari untuk kesejahteraan masyarakat (Eka & Sii, 2019; Hendrik, 2010; Ariesia, 2013). Pemanfaatan sumber daya ikan adalah kegiatan yang memanfaatkan sumber daya ikan untuk berbagai keperluan, baik untuk konsumsi manusia, industri, maupun lainnya (Andi, 2018). Sumber daya ikan dapat diperoleh dari perairan laut, perairan tawar, maupun perairan payau.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui jenis jenis ikan hasil tangkapan masyarakat lokal kampung Es Wambi dan bagaimana pemanfaatan ikan hasil tangkapan oleh masyarakat lokal kampung Es Wambi. Informasi dari hasil penelitian ini penting untuk memahami kekayaan sumber daya alam yang dimiliki kampung Es Wambi dan potensi ekonominya. Dengan mengetahui jenis ikan yang dominan serta memiliki nilai ekonomi tinggi, masyarakat dan pemerintah dapat merancang strategi pengelolaan perikanan berkelanjutan.

2. METODE PENELITIAN

Penelitian dilaksanakan pada bulan Mei hingga Juli 2024, di kampung Es Wambi Distrik Okaba Kabupaten Merauke.



Gambar 1. Peta Lokasi Penelitian

Teknik pengambilan sampel yang digunakan dalam penelitian ini *non-probability sampling*. Teknik pengumpulan data menggunakan teknik observasi, wawancara, dan kuesioner. Analisis data dilakukan melalui reduksi data, penyajian data dan penarikan kesimpulan (Matheu, 2018).

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Bagian ini memuat proses pengumpulan data, rentang waktu dan lokasi penelitian, dan hasil analisis data (yang dapat didukung dengan ilustrasi dalam bentuk tabel atau gambar, **bukan** data mentah, Kampung Es Wambi merupakan kampung yang terletak di pesisir Pantai dan diantara dua muara sungai yaitu muara sungai Hewa dan muara sungai sukegel, dengan demikian memiliki potensi sumberdaya perikanan yang sangat melimpah. masyarakat kampung Eswambi. mayoritas berasal dari suku Marind.



Gambar 2. Pesisir Kampung Es Wambi
(Sumber : Dok.Pribadi, 2024)

Kampung Es Wambi merupakan kampung baru yang dibentuk pada tahun 2017. Masyarakat yang hidup di kampung Es Wambi secara umum terdiri dari masyarakat lokal, yang masih bergantung pada alam sekitarnya. Mata pencaharian Masyarakat Kampung Es Wambi yakni menangkap ikan dan berburu di hutan. Jenis- jenis sumberdaya ikan yang merupakan hasil tangkapan nelayan Masyarakat kampung Es Wambi disajikan dalam tabel 1.

Tabel 1. Jenis jenis ikan laut

No.	Jenis Ikan	Nama Ilmiah
1	Ikan Pari	<i>Dasyatis sp</i>
2	ikan Layur	<i>Trichiurus savala</i>
3	Ikan Kaca	<i>Kurtus gulliveri</i>
4	Ikan Bulanak	<i>Mugil chepalus</i>
5	Ikan Gulama	<i>Jhonius sp</i>
6	Ikan Kakap	<i>Lates calcarifer</i>
7	Ikan Kuro	<i>Eleutheronema tetradactylum</i>
8	Ikan Bambit	<i>Selenotoca sp</i>
9	Ikan Duri	<i>Chinetodus sp</i>
10	Ikan julung-julung	<i>Strongylura strongylura</i>
11	Ikan Lidah	<i>Cynoglossus lingua</i>

Sumber : Data Primer, diolah 2024

Selain sumberdaya ikan laut, kampung Es Wambi juga memiliki potensi yang besar dibidang perikanan darat. Jenis jenis ikan yang ditangkap disajikan pada tabel 2.

Tabel 2. Jenis jenis ikan tawar

No.	Jenis Ikan	Nama Ilmiah
1	Ikan Gabus	<i>Chana striata</i>
2	Ikan Nila	<i>Oreochromis niloticus</i>
3	Ikan Mujair	<i>Oreochromis Mossambicus</i>
4	Ikan Betik	<i>Anabas testudineus</i>

Sumber : Data Primer, diolah 2024

Hasil tangkapan ikan baik yang berasal dari laut maupun dari air tawar dimanfaatkan sebagai ikan konsumsi dan bahan baku untuk pembuatan ikan asin. Pemanfaatan ikan hasil tangkapan masyarakat di kampung Es Wambi berdasarkan hasil observasi dikelompokkan dalam 3 bagian yakni dijadikan sebagai ikan konsumsi, di jual dalam keadaan segar serta diolah menjadi ikan asin.

A. Jenis ikan konsumsi

Jenis – jenis Ikan yang dikonsumsi masyarakat lokal suku malind adalah ikan bulanak (*Mugil chepalus*), ikan gulama (*Jhonius sp*), ikan kuro (*Eleutheronema tetradactylum*), ikan kakap putih (*Lates calcarifer*), ikan pari (*Dasyatis sp*), ikan mujair (*Oreochromis mossambicus*), ikan kaca (Kurtus guliferi), ikan duri (*Chinetodus sp*), ikan nila (*Oreochromis niloticus*), ikan bambit (*Selenotoca sp*), ikan betik (*Anabas testudineus*), ikan lidah (*cynoglossus lingua*), ikan gabus (*Chana striata*).

B. Jenis ikan yang dipasarkan

Jenis ikan yang dipasarkan adalah ikan kakap (*Lates calcarifer*), ikan kuro (*Eleutheronema tetradactylum*), ikan nila (*Oreochromis niloticus*), ikan mujair (*Oreochromis mossambicus*). Ikan betik (*Anabas testudineus*), ikan kakap (*Lates calcarifer*), ikan gabus (*Chana striata*) yang dijual oleh Masyarakat lokal kampung es wambi, biasa dilihat dari segi ukuran yang besar, ikan di jual dalam bentuk ikatan, satu ikat terdiri dari satu jenis ikan dengan jumlah 5 - 6 ekor ikan, di jual dengan harga Rp. 10.000,00 - Rp. 15.000,00. Masyarakat kampung Es wambi belum memiliki pasar /Tempat untuk penjualan ikan sehingga mereka menawarkan ikan dengan cara berjualan keliling kampung.

C. Jenis ikan produk olahan

Pemanfaatan ikan hasil tangkapan dapat diproduksi secara sederhana yaitu gurita dijadikan sate, ikan tongkol dijadikan kemamah, ikan grafu dikemas menjadi ikan segar, ikan cangab dan ikan rambe dijadiakan ikan asin dan ikan kerupuk (Junaidi *et al*, 2024). Berdasarkan hasil observasi ikan hasil tangkapan Masyarakat lokal kampung Es Wambi Sebagian besar dimanfaatkan menjadi produk olahan berupa ikan asin.



Gambar 3. Ikan asin masyarakat Kampung Es Wambi
(Sumber : Dok.pribadi, 2024)

Pembuatan ikan asin hanya dilakukan oleh sebagian kecil masyarakat lokal dikarenakan keterbatasan bahan dalam pembuatan ikan seperti ketersediaan garam, serta minimnya pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah ikan menjadi produk olahan lainnya.

Jenis ikan yang yang dijadikan sebagai ikan asin oleh masyarakat lokal adalah ikan yang berasal dari laut seperti ikan kakap (*Lates calcarifer*), ikan gulama (*Jhonius* sp), ikan kuro (*Eleutheronema tetradactylum*) dan ikan belanak (*Mugil chepalus*). Harga ikan asin dijual per kilo dengan harga Rp. 20.000 – Rp. 25.000. Pengolahan ikan menjadi produk ikan asin membuka peluang usaha dalam meningkatkan pendapatan masyarakat, terutama di wilayah pesisir Es Wambi. Proses pengasinan memberikan nilai tambah pada ikan segar yang mudah rusak, memperpanjang masa simpannya, dan memungkinkan distribusi ke wilayah yang lebih luas. Dengan keterampilan pengolahan yang tepat dan manajemen pemasaran yang efektif, produk ikan asin lokal dapat menjangkau pasar yang lebih besar, baik di tingkat regional maupun nasional (Erwin dkk, 2023 ; Mangalle dkk 2024).

4. KESIMPULAN DAN SARAN

Jenis jenis ikan hasil tangkapan masyarakat lokal terdiri dari 11 jenis dari perairan laut dan 4 jenis dari perairan tawar. Jenis ikan dari perairan laut yaitu; ikan pari (*Dasyatis* sp), ikan layur (*Trisiulus savala*), ikan kuro (*Eleutheronema tetradactylum*), ikan bulanak (*Mugil chepalus*), ikan gulama (*Jhonius* sp), ikan kakap (*Lates calcarifer*), ikan kaca (*Kurtus guliferi*), ikan bambit (*Selenotoca* sp), ikan duri (*Chinetodus* sp), ikan julung-julung (*Strongylura strongylura*) dan ikan lidah (*Cynoglossus lingua*). Sedangkan ikan yang ditangkap dari perairan tawar yaitu; ikan mujair (*Oreochromis mossambicus*), ikan betik (*Anabas Testudineus*), ikan gabus (*Chana striata*) dan ikan nila (*Oreochromis niloticus*). Pemanfaatan ikan hasil tangkapan masyarakat local berdasarkan hasil observasi dikelompokkan dalam 3 bagian yakni dijadikan sebagai ikan konsumsi, di jual dalam keadaan segar serta diolah menjadi ikan asin.

DAFTAR REFERENSI

- Andi Agus. 2018. Pengelolaan dan Penggunaan Sumberdaya Kelautan/Perikanan (Studi Kasus Kota Ternate, Maluku Utara). *Jurnal Torani: JFMarSci*, 1(2), hal 81-92.
- Ariesia A. Gemaputri. 2013. Tingkat Pemanfaatan Sumberdaya Ikan Hasil Tangkapan Di Perairan Jember. *Jurnal Perikanan*, 15(1).
- Eka Anto Supeni & Siti Aminah. (2019). Pengelolaan Sumberdaya Ikan Betok (*Anabas Testidineus*) di Perairan Umum Kabupaten Banjar. *Prosiding Seminar Nasional Lingkungan Lahan Basah*, 4(1), 111-116.

- Erwin Kurniawan A, Zamruddin Hasid, & Arfiah Busari. (2023). Analisis Pendapatan Usaha Pengolahan Ikan Asin pada Usaha Rumah Tangga di Bontang Kuala, Kalimantan Timur. *Jurnal Galung Tropika*, 12 (2). DOI: <https://doi.org/10.31850/jgt.v12i2.1107>
- Hendrik.(2010). Potensi Sumberdaya Perikanan Dan Tingkat Eksploitasi (Kajian terhadap Danau Pulau Besar dan Danau Bawah Zamrud Kabupaten Siak Provinsi Riau). *Jurnal Perikanan dan Kelautan* 15,2 (2010) : 121-131
- Mangalle, I. M., Syafril , M, & Susilo , H. (2024). Analisis Usaha Dan Efisiensi Pemasaran Pengolahan Ikan Asin di Kawasan Toko Lima Kecamatan Muara Badak. *Jurnal Perikanan Unram*, 13(2), 575–586. DOI <https://doi.org/10.29303/jp.v13i2.526>
- Martho Harry Melumpi. (2018). Daya Saing Peranan Iptek Dalam Pemanfaatan Ikan Sidat Bagi Kesehatan Untuk Peningkatan Mutu Sumber Daya Bahari. *Jurnal Envira*, 2(1). <http://dx.doi.org/10.31227/osf.io/wcg98>
- Matthew B. Miles, A. Michael Huberman, and Johnny Saldana. (2018). *Qualitative Data analysis: A Methods Sourcebook* (United States of America: SAGE Publications, 2018).
- Papua Selatan Pos. (2020). Produksi Tangkap Ikan Merauke Harus Ditingkatkan. Diakses dari <https://papuaselatanpos.com/2020/12/17/produksi-tangkap-ikan-merauke-harus-ditingkatkan/>
- Sunarni, Modesta R. Maturbongs. (2018). Komposisi dan Kelimpahan Jenis Ikan di Pesisir Pantai Payum Kota Merauke. *Jurnal Akuakultur, Pesisir dan Pulau-pulau Kecil*. Vol.2. No.1.