

Analisis Ikan Hiu Tangkapan dan pola pemanfaatannya di PPI Tanjung Luar Kabupaten Lombok Timur, Nusa Tenggara Barat = Analysis of Shark Catch and pattern utilization in PPI Tanjung Luar East Lombok, West Nusa Tenggara / Devi Hertuti

Devi Hertuti, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20330389&lokasi=lokal>

Abstrak

ABSTRAK

Hiu adalah hewan predator pada lingkungan terumbu karang dan lautan, berada pada tingkat atas rantai makanan yang menentukan keseimbangan dan mengontrol jaring-jaring makanan yang kompleks. Lambatnya mencapai tingkat kedewasaan, tingkat reproduksi yang rendah, dan panjangnya periode reproduksi menyebabkan hiu sangat rentan terhadap kelebihan tangkap (overfishing). Sebagian nelayan Tanjung Luar menangkap hiu sebagai tangkapan utama.

Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan pendekatan deskriptif, bertujuan menganalisis ikan hiu tangkapan sebagai bahan baku produk olahan hiu, mengidentifikasi pola pemanfaatannya, dan menyediakan informasi pola pemanfaatan ikan hiu dari segi teknologi pengolahan maupun diversifikasi jenis produk yang dapat dikembangkan di Kabupaten Lombok Timur, Nusa Tenggara Barat.

Penanganan hiu tangkapan di PPI Tanjung Luar belum ditangani dengan baik mulai dari penanganan di atas kapal, pendaratan, pengangkutan dan pelelangan, sehingga menjadi penyebab bahan baku olahan hiu rendah. Sebanyak 95% bagian tubuh hiu sudah dapat dimanfaatkan dan hanya 5% yang menjadi limbah yaitu darah dan air. Namun pemanfaatannya masih dalam bentuk produk tradisional dan setengah jadi untuk dikirim ke Surabaya atau Jakarta guna memperoleh penanganan lebih lanjut. Pemanfaatan hiu tangkapan di Tanjung Luar saat ini mencakup produk : sate hiu asap, hiu asin, abon hiu, kerupuk daging hiu, kerupuk kulit hiu, minyak hati hiu, sirip hiu kering, kulit hiu kering, tulang hiu kering, serta gigi hiu untuk bahan aksesoris.

Pola pemanfaatan ikan hiu tangkapan di PPI Tanjung Luar dapat ditingkatkan melalui teknologi pengolahan dan diversifikasi produk olahan baru, sehingga dihasilkan produk jadi dengan kualitas baik, dapat disimpan lama dengan pangsa pasar yang lebih luas. Diperlukan informasi dan pembinaan dalam teknologi pembuatan hisit, minyak ikan, assesoris/kerajinan (dari kulit, tulang dan gigi), pengolahan surimi dan fish jelly product.

ABSTRACT

Sharks are predators on coral reefs and marine environment, is at the top level of the food chain that determines the balance and control of food web complexity. The delay in reaching the level of maturity, low reproductive rate, and the length of the reproductive period led sharks are vulnerable to excess fishing (overfishing). Some fishermen catch the sharks as a main catch.

This study has used qualitative methods with a descriptive approach. Aimed to analyze the shark as raw material refined products, identify patterns of utilization, and provides information both of processing technology and product diversification that can be developed in East Lombok, West Nusa Tenggara.

Sharks in PPI Tanjung Luar has not been handled properly from the handling on board, landing, as well as transport and auctions causing low raw material processed. Approximately 95% of the shark's body is to be used and only 5% of the waste, the blood and water. However, their use is still a traditional and semi-finished products to be shipped to Surabaya or Jakarta to obtain further treatment. Utilization of shark catches in the Cape Foreign currently includes products: shark skewers smoked, salted shark, shredded shark, shark meat crackers, crackers shark skin, shark liver oil, dried shark fins, dried shark skin, dried shark bones and shark teeth for materials accessories.

The pattern of utilization of shark catches in PPI can be enhanced through processing technologies and diversification of new processed products. thus be produced finished products with good quality, can be stored for a long and reach a wider market. Processors need information and guidance in making technology hisit, fish oil, accessories / craft (of skin, bones and teeth), processing of surimi and fish jelly product.