



Foto: Yohanes Maturbongs, Jeff Yorbover, Awaludinnoer/YKAN

Mempertunjukkan Manfaat Ekologi dan Sosio-Ekonomi Kawasan Konservasi Laut di Raja Ampat, Bentang Laut Kepala Burung, Papua Barat

Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat melalui Pengolahan Abon Ikan

Bagaimana Konservasi Mengubah Persepsi dan Praktik Tidak Ramah Lingkungan Masyarakat Setempat

Kepulauan Raja Ampat terletak di jantung Segitiga Karang—pusat keanekaragaman hayati laut dunia. Data menunjukkan bahwa Raja Ampat merupakan rumah bagi 75% jenis terumbu karang di dunia dengan 553 jenis terumbu karang dan 1.437 jenis ikan karang. Perairannya yang kaya menyediakan sumber kehidupan dan mata pencaharian bagi lebih dari 40.000 penduduk. Masyarakat lokal di Raja Ampat mempunyai kaitan budaya dan hak kepemilikan tradisional yang kuat atas wilayah baik darat maupun laut. Kerangka hukum sudah mencatumkan mandat perlindungan jangka panjang dan pengelolaan kepulauan ini. Praktik-praktik perikanan yang merusak dan tangkap-lebih, pembangunan pesisir yang tidak ramah lingkungan, mengancam keberlanjutan sumber daya hayati laut dan masyarakat di Raja Ampat. Taman Wisata Perairan Kepulauan Raja Ampat ditetapkan melalui SK Menteri Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia No. 36/KEPMEN-KP/2014, untuk menjamin kelestarian sumber daya alam dan keberlanjutan mata pencaharian masyarakat di Raja Ampat. Potensi sumberdaya perikanan di Raja Ampat merupakan sektor yang perlu dimanfaatkan, dikembangkan dan dikelola dengan baik. Data hasil tangkapan nelayan di Misool dan Kofiau menunjukkan bahwa ikan tenggiri, ikan kerapu dan ikan bubara merupakan jenis ikan yang paling banyak ditangkap oleh nelayan. Transportasi, infrastruktur dan akses pasar sering menjadi kendala bagi nelayan untuk menjual hasil tangkapannya. Yayasan Konservasi Alam Nusantara bersama Klasis Raja Ampat Selatan menginisiasi pendampingan kelompok ibu-ibu yang tergabung dalam Koperasi Embun Raja Ampat Selatan untuk mengembangkan produk olahan hasil laut yang salah satunya adalah Abon Ikan.

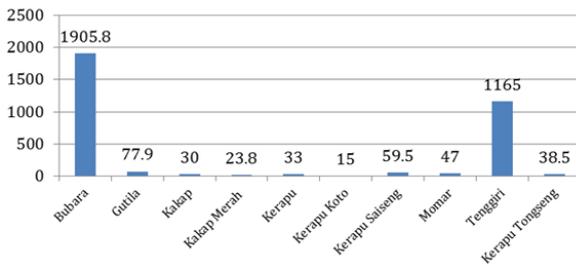
Kelompok Abon Ikan, Kampung Limalas

Kelompok abon Ibu-Ibu Kampung Limalas terbentuk sejak April 2015, anggota dari kelompok ini merupakan ibu-ibu yang juga tergabung dalam koperasi Embun Raja Ampat Selatan. Di bulan April 2015 Yayasan Konservasi Alam Nusantara memfasilitasi 5 orang ibu-ibu dari koperasi Embun untuk kunjungan belajar di Makassar dan Kabupaten Bantaeng yang bertujuan untuk meningkatkan kapasitas ibu-ibu dalam hal mengolah produk hasil laut.



Kunjungan belajar anggota Koperasi Embun di Kelompok Wanita Nelayan Fatimah Az-Zahra Makassar untuk mengolah abon ikan. (Foto Nugroho Arif Prabowo/YKAN)

Berat jenis ikan hasil tangkapan nelayan Misool dan Kofiau
Bulan April-Mei 2015



Proses pembuatan abon ikan tenggiri oleh anggota Koperasi Embun.

(Foto: Yohanes Maturbongs/TYKAN)



Anjelina Mjam
Anggota Kelompok Abon Ikan Koperasi Embun
Kampung Limalas, Misool

Kegiatan pengolahan abon ikan ini sangat membantu dalam meningkatkan potensi ekonomi masyarakat disini.

(Foto: Nugroho Arif Prabowo/YKAN)

Manfaat Sosio-Ekonomi Abon Ikan

Abon merupakan produk olahan yang sudah cukup dikenal oleh masyarakat. Dewan Standarisasi Nasional (1995) mendefinisikan abon sebagai jenis makanan kering berbentuk khas yang dibuat dari daging yang direbus, disayat-sayat, dibumbui, digoreng dan dipres. Pembuatan abon ikan di Kampung Limalas merupakan upaya pemanfaatan potensi perikanan melalui diversifikasi hasil tangkapan nelayan

Kunjungan belajar di Makassar dan Bantaeng memberikan banyak pengetahuan bagi ibu-ibu. Salah satu produk andalan yang dikembangkan adalah abon ikan tenggiri dan abon ikan bubara. Kedua jenis ikan ini memiliki tekstur yang cocok untuk bahan abon, selain itu ikan tenggiri dan ikan bubara merupakan jenis ikan yang paling banyak ditangkap oleh nelayan di Misool. Pemilihan ikan tenggiri dan bubara didasarkan pada data hasil tangkapan nelayan yang secara rutin dilakukan di Kawasan Konservasi Perairan Misool dan Kofiau, dimana data ini memberikan fakta bahwa kedua jenis ikan ini paling banyak di tangkap oleh masyarakat di kedua wilayah ini karena populasinya yang paling menonjol dari jenis ikan lainnya.

Hasil produksi abon ikan tenggiri dan bubara kelompok ibu-ibu Kampung Limalas kini sudah bisa dipasarkan kepada konsumen. Untuk menjamin agar Abon Ikan Limalas bisa diterima oleh kosumen secara luas, produksi Abon Ikan ini telah dilengkapi dengan ijin dari Dinas Kesehatan dan sertifikat halal dari Majelis Ulama Indonesia Kota Sorong.

Upaya mengembangkan usaha pengolahan abon ikan sejalan dengan upaya pemanfaatan sumber daya laut yang bijak, lestari dan berkelanjutan. Dimana Koperasi Embun dan kelompok abon ikan ibu-ibu Kampung Limalas telah mendeklarasikan sembilan kesepakatan yang mendukung konservasi salah satu kesepakatan itu adalah "BAHAN BAKU OLAHAN PRODUK PERIKANAN HARUS DITANGKAP DENGAN ALAT YANG RAMAH LINGKUNGAN DAN TIDAK MERUSAK"

Pembelajaran yang diperoleh dari praktik ini adalah semakin memberikan keyakinan bahwa apabila sebuah kawasan konservasi dikelola dengan baik maka kawasan konservasi tersebut akan mampu memberikan manfaat ekonomi bagi masyarakat setempat.



Warga Kampung Limalas menandatangani deklarasi mendukung kegiatan konservasi.

Kepustakaan

Badan Standarisasi Indonesia. (1989). Standart Mutu Abon. SNI 01-2891-1995. Jakarta : Badan Standard Nasional

Penulis: Purwanto, Lukas Rumetna, Arisetiarso Soemodinoto, Nugroho Arif Prabowo, Awaludinnoer, Yohanes Maturbongs, Salomina Tjoe, Dheny Setyawan

Yayasan Konservasi Alam Nusantara Marine Program - Raja Ampat Field Office
Jl. Rawa Indah KM. 9, Klawuyuk, Sorong, Papua Barat, Indonesia

2016

ykan.or.id



**Konservasi
Alam Nusantara**
Untuk Indonesia Lestari