

**SURVEI POTENSI IKAN TUHUK (BLUE MARLIN DAN BLACK  
MARLIN) SEBAGAI KEARIFAN LOKAL DAERAH  
DAN PEMANFAATANNYA DI KABUPATEN  
PESISIR BARAT PROVINSI LAMPUNG**

**Skripsi**

**Oleh**

**Prada Utama**



**FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS LAMPUNG  
BANDAR LAMPUNG  
2017**

## **ABSTRAK**

### **SURVEI POTENSI IKAN TUHUK (BLUE MARLIN DAN BLACK MARLIN) SEBAGAI KEARIFAN LOKAL DAERAH DAN PEMANFAATANNYA DI KABUPATEN PESISIR BARAT PROVINSI LAMPUNG**

**Oleh  
Prada Utama**

Tujuan penelitian adalah mengetahui potensi ikan tuhuk (*blue marlin* dan *black marlin*) sebagai kearifan lokal daerah dan pemanfaatannya di Kabupaten Pesisir Barat Provinsi Lampung.

Metode penelitian yang digunakan adalah metode survei dengan menggunakan kuesioner yang mana respondennya adalah nelayan, ibu rumah tangga nelayan, pedagang pengumpul, industri rumah tangga masakan ikan tuhuk, dan pemerintah daerah. Adapun jumlah responden untuk masing-masing nelayan ikan tuhuk sebanyak 20 orang, ibu rumah tangga nelayan 20 orang, pedagang pengumpul 20 orang, industri rumah tangga 5 orang, dan untuk pemerintah daerah 20 orang.

Hasil kuesioner disajikan dalam bentuk berbagai tabel dan pembahasannya secara analisis deskriptif. Penelitian ini menunjukkan bahwa ketersediaan ikan tuhuk cukup berlimpah baik dalam bentuk segar maupun sebagai bahan baku untuk berbagai olahan masakan. Berbagai masakan ikan tuhuk seperti abon, gulai taboh, panggang tuhuk dan sate tuhuk telah dikonsumsi terutama oleh para wisatawan lokal maupun manca negara yang mana telah menyukai cita rasa dari olahan ikan tuhuk tersebut. Potensi ikan tuhuk sebagai kearifan lokal daerah dan pemanfaatannya di Kabupaten Pesisir Barat telah berjalan namun koordinasi antara nelayan dengan pemerintah daerah baru tercapai pada penyuluhan dan pemasaran ikan sehingga potensi ikan tuhuk belum mampu dimanfaatkan secara maksimal oleh pemerintah daerah dan nelayan. Hasil olahan ikan tuhuk yang mulai berkembang dan sangat disukai adalah abon tuhuk, gulai taboh, panggang tuhuk dan sate tuhuk yang dapat digunakan untuk mengembangkan potensi ikan tuhuk dan menarik wisatawan mancanegara datang ke Kabupaten Pesisir Barat sebagai destinasi wisata Indonesia.

Kata Kunci: Potensi, ikan tuhuk, pemanfaatan, kearifan lokal daerah

## **ABSTRACT**

### ***SURVEY POTENTIAL TUHUK FISH (BLUE MARLIN AND BLACK MARLIN) AS A REGIONAL AND LOCAL WISDOM UTILIZATION AT PESISIR BARAT DISTRICT PROVINCE LAMPUNG***

***By  
Prada Utama***

*The research objective was to determine the potential tuhuk fish (blue marlin and black marlin) as regional and local wisdom utilization in the Pesisir Barat District Lampung Province.*

*The method used was a survey method using a questionnaire where respondents were fishermen, housewives fishermen, local traders, industrial household tuhuk fish dishes, and local government's district. The number of respondents for each fisherman tuhuk 20 peoples, housewives fisherman 20 peoples, traders 20 peoples, household industries 5 peoples, and for local government's district 20 peoples. The results of the questionnaire were presented in the form of tables and discussion in the descriptive analysis.*

*This study shows that the availability of fish tuhuk quite abundant in the form of fresh or as a raw material for various processed food. Tuhuk various fish dishes such as shredded, taboh goulash, grilled satay tuhuk and tuhuk been consumed primarily by the local and foreign travelers which have liked the taste of the fish processed tuhuk. Potential fish tuhuk as regional and local wisdom utilization in the Pesisir Barat District has been running but coordination between fishermen and the local government was reached on the extension and marketing of fish so that the fish tuhuk potential has not been able to be fully utilized by the local government and fishermen. Processed fish tuhuk burgeoning and highly preferred was shredded tuhuk, taboh goulash, grilled satay tuhuk tuhuk and which can be used to develop the potential tuhuk fish and lure foreign tourists to come to the Pesisir Barat District as a tourist destination in Indonesia.*

*Keywords: Potential, blue and black marlin fish, utilization, local wisdom region*

**SURVEI POTENSI IKAN TUHUK (BLUE MARLIN DAN BLACK  
MARLIN) SEBAGAI KEARIFAN LOKAL DAERAH  
DAN PEMANFAATANNYA DI KABUPATEN  
PESISIR BARAT PROVINSI LAMPUNG**

Oleh

**PRADA UTAMA**

**Skripsi**

Sebagai Salah Satu Syarat untuk Mencapai Gelar  
**SARJANA TEKNOLOGI PERTANIAN**

pada

Jurusan Teknologi Hasil Pertanian  
Fakultas Pertanian Universitas Lampung



**FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS LAMPUNG  
BANDAR LAMPUNG  
2017**

**Judul Skripsi : SURVEI POTENSI IKAN TUHUK (BLUE MARLIN DAN BLACK MARLIN) SEBAGAI KEARIFAN LOKAL DAERAH DAN PEMANFAATANNYA DI KABUPATEN PESISIR BARAT PROVINSI LAMPUNG**

**Nama Mahasiswa : Prada Utama**

**Nomor Pokok Mahasiswa : 1014051009**

**Jurusan : Teknologi Hasil Pertanian**

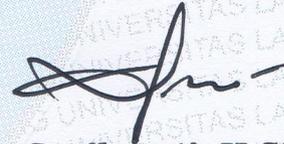
**Fakultas : Pertanian**

**MENYETUJUI**

**1. Komisi Pembimbing**

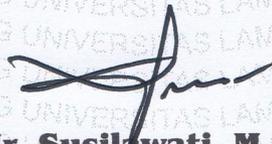


**Drs. Azhari Rangga, M.App.Sc.**  
NIP 19550804 198112 1 001



**Ir. Susilawati, M.Si.**  
NIP 19610806 198702 2 001

**2. Ketua Jurusan Teknologi Hasil Pertanian**



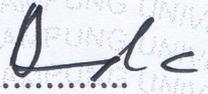
**Ir. Susilawati, M.Si.**  
NIP 19610806 198702 2 001

**MENGESAHKAN**

**1. Tim Penguji**

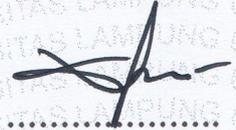
**Ketua**

**: Drs. Azhari Rangga, M.App.Sc.** .....



**Sekretaris**

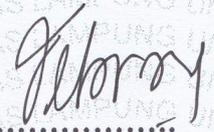
**: Ir. Susilawati, M.Si.** .....



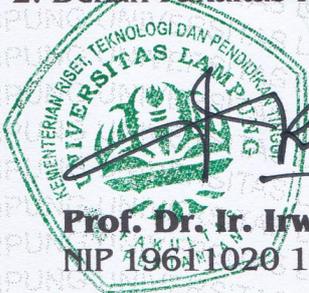
**Penguji**

**Bukan Pembimbing**

**: Ir. Fibra Nurainy, M.T.A.** .....



**2. Dekan Fakultas Pertanian**



**Prof. Dr. Ir. Irwan Sukri Banuwa, M.Si.**

**NIP 19611020 198603 1 002**

**Tanggal Lulus Ujian Skripsi : 17 Maret 2017**

## PERNYATAAN KEASLIAN HASIL KARYA

Nama Prada Utama NPM 1014051009

Dengan ini menyatakan bahwa apa yang tertulis dalam karya ilmiah ini adalah hasil kerja saya sendiri yang berdasarkan pada pengetahuan dan informasi yang telah saya dapatkan. Karya ilmiah ini tidak berisi material yang telah dipublikasikan sebelumnya atau dengan kata lain bukanlah hasil dari plagiat karya orang lain.

Demikianlah pernyataan ini saya buat dan dapat dipertanggungjawabkan. Apabila dikemudian hari terdapat kecurangan dalam karya ini, maka saya siap mempertanggungjawabkannya.

Bandar Lampung, Maret 2017  
Yang membuat pernyataan



Prada Utama  
NPM. 1014051009

## RIWAYAT HIDUP



Penulis dilahirkan di Bandar Lampung pada tanggal 28 Juni 1991, sebagai anak Pertama dari tiga bersaudara dari pasangan Bapak Aspiran Arpan dan Ibu Dra. Endang Ratnawati.

Pendidikan penulis diawali di Taman Kanak-kanak Pasar Pulau Pisang yang diselesaikan pada tahun 1996, kemudian dilanjutkan ke Sekolah Dasar Negeri 01 Pasar Pulau Pisang yang diselesaikan tahun 2004, Melanjutkan Sekolah Menengah Pertama di SMP Negeri 02 Pesisir Tengah Krui, diselesaikan pada tahun 2007, dan Sekolah Menengah Atas di MAN 01 Krui Pesisir Barat yang diselesaikan pada tahun 2010.

Pada tahun 2010, penulis terdaftar sebagai mahasiswa Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung melalui jalur Seleksi Nasional Masuk Perguruan Tinggi Negeri (SNMPTN) Undangan. Selama menjadi mahasiswa penulis aktif dalam organisasi kemahasiswaan kampus. Penulis pernah menjadi Anggota Himpunan Mahasiswa Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Pada akhir tahun 2015 penulis melaksanakan Praktik Umum (PU) di PT. Perkebunan Nusantara VII Unit Usaha Bekri Lampung Tengah. Pada awal tahun 2015 penulis melaksanakan Kuliah Kerja Nyata (KKN) di Desa Fajar Indah, Kecamatan Panca Jaya, Kabupaten Mesuji Lampung.

## SANWACANA

Puji dan syukur senantiasa penulis ucapkan ke hadirat Allah SWT Yang Maha Pengasih dan Maha Penyayang, karena atas rahmat dan hidayah-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan judul “Survei Potensi Ikan Tuhuk (blue marlin dan black marlin) Sebagai Kearifan Lokal Daerah dan Pemanfaatannya di Kabupaten Pesisir Barat Provinsi Lampung.” sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pertanian pada Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Lampung.

Pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Prof. Dr. Ir. Irwan Sukri Banuwa, M.Si. selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Lampung yang telah membantu kelancaran studi penulis.
2. Ibu Ir. Susilawati, M.Si. selaku Ketua Jurusan Teknologi Hasil Pertanian yang telah memberikan bantuan untuk kelancaran dalam proses penyusunan skripsi.
3. Keluarga tercinta Bapak (Aspiran Arpan), Ibu (Dra. Endang Ratnawati), dan Adik (Ranti Sagita, Amd.keb, Tecky Prayudha) atas cinta, kasih sayang, dan do’a untuk keberhasilan penulis.
4. Bapak Drs. Azhari Rangga, M.App. Sc. selaku pembimbing utama skripsi dan sebagai pembimbing akademik yang selalu bersedia membimbing selama

pengerjaan skripsi ini. Terima kasih atas bimbingan, kesabaran, saran, pengarahan serta motivasi yang telah diberikan hingga skripsi ini selesai.

5. Ibu Ir. Susilawati, M.Si. selaku pembimbing kedua yang telah memberikan bimbingan, masukan, saran serta motivasi kepada penulis.
6. Ibu Ir. Fibra Nurainy, M.T.A. selaku penguji yang telah memberikan saran-saran untuk kemajuan penulisan skripsi.
7. Bapak dan Ibu dosen yang telah memberikan ilmu dan wawasan kepada penulis, juga kepada kepala laboratorium, serta seluruh staf karyawan atas bantuan dan kerjasamanya.
8. Sahabat seperjuangan Angguk-Angguk Mundur 2010, terima kasih atas suka dan duka kebersamaan kita yang berharga selama ini.
9. Keluarga besar HMJ THP FP Unila, kakak-kakak dan adik-adik, teman-teman yang selalu mendukungku, serta semua yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang telah memberikan bantuan dan motivasi.

Semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Bandar Lampung, Maret 2017  
Penulis

Prada Utama

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>I. PENDAHULUAN</b>	
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Tujuan Penelitian .....	5
1.3 Manfaat Penelitian .....	6
<b>II. TINJAUAN PUSTAKA</b>	
2.1 Ikan Tuhuk (Blue Marlin dan Black Marlin) .....	7
2.2 Kearifan Lokal .....	9
2.3 Masyarakat Nelayan.....	12
2.4 Produk Olahan Ikan.....	13
2.5 SKPD Dinas Peternakan Kelautan dan Perikanan .....	15
<b>III. METODE PENELITIAN</b>	
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian .....	19
3.2 Metode Penelitian.....	19
3.3 Metode Pengumpulan Data.....	20
3.4 Metode Analisis Data.....	21
<b>IV. HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	
4.1 Gambaran Umum Tempat Penelitian.....	22
4.2 Hasil Penelitian dan Pembahasan.....	25
4.2.1 Potensi ikan tuhuk (blue marlin dan black marlin) menurut nelayan .....	25
4.2.2 Potensi ikan tuhuk menurut pedagang pengumpul ikan tuhuk .....	27
4.2.3 Hasil pemanfaatan ikan tuhuk menurut Ibu Rumah Tangga Nelayan.....	29
4.2.4 Pemanfaatan ikan tuhuk menurut IRT dan Warung .....	31
4.2.5 Daftar Berbagai Variasi Bumbu dari Beberapa Masakan ikan tuhuk .....	32
4.2.6 Hasil survei terhadap kebijakan dan upaya pemerintah kabupaten pesisir barat .....	33

**V. KESIMPULAN DAN SARAN**

5.1 Kesimpulan .....	35
5.2 Saran.....	36

**DAFTAR PUSTAKA**

**LAMPIRAN**

## DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Survei potensi ikan tuhuk menurut nelayan.....	25
2. Profil pedagang pengumpul, penanganan dan penjualan ikan tuhuk.....	27
3. Survei jenis kuliner tuhuk menurut rumah tangga nelayan.....	29
4. Survei potensi ikan tuhuk menurut IRT/warung/pengrajin masakan marlin .....	31
5. Daftar Berbagai Variasi Bumbu dari Beberapa Masakan ikan tuhuk .....	32

## I. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang Masalah

Indonesia memiliki banyak kawasan pesisir yang kaya dan sangat produktif, tetapi banyaknya potensi di kawasan pesisir belum membuat masyarakat nelayan menjadi sejahtera. Ketertinggalan ekonomi nelayan disebabkan oleh ketidakmampuan mereka dalam memanfaatkan sumber daya ekonomi secara optimal. Pengembangan ekonomi lokal tidak hanya menekankan peningkatan ekonomi, tetapi juga penguatan kemitraan dan kerja sama antar pelaku (*stakeholders*). Setiap pelaku memiliki potensi, kemampuan, dan keunggulan tersendiri yang dapat dimanfaatkan secara bersama untuk meningkatkan perekonomian wilayah (Dahuri dkk, 2001).

Hasil perikanan Indonesia, baik dalam bentuk segar maupun olahan, semakin diminati pasar dalam maupun luar negeri dan sebagai masakan kuliner. Peningkatan permintaan ini memang sangat diharapkan mengingat tingginya potensi hasil perikanan Indonesia. Produk ini dalam bentuk segar dapat mengalami kemunduran mutu, terutama pada proses penangkapan dan pemanfaatan ikan tuhuk. Oleh karena itu perlu upaya mempertahankan mutu dengan cara penanganan pasca panen yang tepat agar ikan tetap sempurna atau

dalam wujud olahan bahkan dengan cara mengawetkan dan mengolahnya, yang mana secara ekonomis terjadi peningkatan nilai tambah.

Ikan merupakan salah satu sumber protein yang sangat dibutuhkan oleh manusia karena kandungan proteinnya yang tinggi, selain mengandung asam amino esensial, nilai biologisnya tinggi dan harganya murah dibandingkan dengan sumber protein lainnya, walaupun memiliki kelemahan dalam proses pengolahannya. Melihat dari keadaan diatas perlu dilakukan penanganan, pengolahan, dan pengawetan hasil perikanan yang bertujuan selain mencegah kerusakan ikan yaitu juga dapat memperpanjang daya simpan serta untuk menganekaragamkan produk olahan hasil perikanan (Mulyadi, 2007).

Sumber daya dan perikanan di Kabupaten Pesisir Barat Provinsi Lampung cukup besar potensinya dan berpeluang untuk dikembangkan secara optimal tanpa mengganggu kelestariannya, sebagai contoh berbagai pemanfaatan hasil laut dilakukan melalui usaha ekstensifikasi, identifikasi, diversifikasi dan rehabilitasi serta dengan menggunakan teknologi tepat guna dan memberikan prioritas utama terhadap komoditas ekonomis penting serta komoditas unggulan yang memiliki nilai ekonomis tinggi. Disamping itu, usaha pengembangan kelautan perikanan juga memungkinkan untuk ekstensifikasi dengan mendorong ke arah penangkapan jarak jauh serta pengembangan usaha budidaya laut pada lokasi potensial serta pemanfaatan hasil perikanan laut. Kabupaten Pesisir Barat yang memiliki luas wilayah 2.907,23 km<sup>2</sup>, saat ini terdiri atas 11 Kecamatan, 116 Pekon/Desa dan dua Kelurahan.

Potensi perikanan tangkap Kabupaten Pesisir Barat yang langsung berhadapan dengan Samudera Hindia yang mana kewenangan Kabupaten sejauh 0-4 mil ( $\pm$  168.941 ha) adalah total tangkapan pertahun melebihi 90.000 ton. Luas perairan laut Kabupaten Pesisir Barat terbentang dari Kecamatan Bengkunt Belimbing sampai dengan Kecamatan Lemong sepanjang pantai sekitar 210 km, sebagian besar potensi perikanan belum dikelola secara maksimal dan masih mengandalkan nelayan tradisional, yang mana jumlah nelayan tradisional sekitar 1.500 nelayan (Dinas Kelautan dan Perikanan Kabupaten Pesisir Barat, 2016).

Laut Pesisir Barat merupakan urat nadi kehidupan masyarakat asli Pesisir Barat yang mana lautan ini menjadi salah satu sumber kehidupan sehari-hari masyarakat. Jika kita melihat kota Krui maka pantaslah Kota Krui tersebut sebagai "*Venesia Van Sumatera*" dan untuk menunjang itu Pemerintah Kabupaten Pesisir Barat bertekad untuk menjadikan Krui sebagai kota bahari. Hal ini tentunya ini akan menjadi icon tersendiri bagi pariwisata Kabupaten Pesisir Barat.

Potensi perikanan tangkap di laut yang besar dengan ikan andalan seperti Blue Marlin ikut mempercepat penguatan perekonomian Daerah Otonomi Baru Kabupaten Pesisir Barat. Jenis ikan Blue Marlin atau di kenal oleh masyarakat setempat sebagai Ikan Tuhuk (blue marlin dan black marlin), sudah menjadi makanan sehari-hari bagi warga kota Krui di Pesisir Barat dan sekitarnya. Potensi lestari perikanan tangkap di perairan Pesisir Kabupaten Pesisir Barat ini diharapkan sebanyak 10.000 ton per tahun berupa ikan tuhuk, lobster dan tuna. Terdapat potensi perikanan laut yang bisa dijadikan andalan jika dikelola dengan baik untuk memajukan perekonomian serta kesejahteraan masyarakat Pesisir

Barat. Apalagi sekarang harga ikan tuhuk melambung tinggi, jika potensi ikan tangkap dikembangkan beserta pemanfaatannya, maka Kabupaten Pesisir Barat akan dapat memperbaiki kesejahteraan ekonominya. Beberapa hasil tangkap seperti ikan tuhuk, lobster, serta tuna telah dikirim ke daerah lain di Indonesia, dan ini merupakan peluang bisnis yang dapat mempercepat kemajuan Pesisir Barat (Dinas Perternakan Kelautan dan Perikanan Kabupaten Pesisir Barat, 2016).

Ikan tuhuk (blue marlin dan black marlin) mendiami perairan Samudera Atlantik dan Samudera Hindia serta perairan hangat lainnya termasuk di Kota Agung Kabupaten Tanggamus dan Krui Kabupaten Pesisir Barat Lampung. Ikan tuhuk merupakan ikan dengan tingkat migrasi yang tinggi. Migrasi ikan adalah perpindahan ikan dari suatu tempat ke tempat yang lain yang tujuannya adalah penyesuaian terhadap kondisi alam yang menguntungkan untuk eksistensi hidup dan keturunannya. Migrasi ikan tuhuk bertujuan untuk pemijahan, mencari makanan dan mencari tempat yang cocok untuk kelangsungan hidupnya.

Manfaat ikan tuhuk bagi kesehatan adalah antara lain dapat mencegah penyakit jantung, mencegah kolesterol tinggi serta memiliki kandungan gizi yang tinggi. Selain itu, mengkonsumsi ikan tersebut sangat baik untuk pembentukan otot, mengandung kalsium yang tinggi, omega 3, fosfor yang cukup, dan vitamin B kompleks.

Sebagian besar ikan tuhuk ditangkap menggunakan alat tangkap pancing (*long line, pole and line*), namun tidak menutup kemungkinan ikan tersebut ditangkap dengan menggunakan alat tangkap lainnya seperti *purse seine* ataupun dengan *gill net*. Hal ini mungkin karena ikan tersebut berada dalam area penangkapan

ataupun mungkin terpisahnya ikan-ikan tersebut dari gerombolan ikan-ikan lainnya. Pemanfaatan ikan tuhuk di Kabupaten Pesisir Barat berupa sate ikan tuhuk adalah merupakan salah satu makanan kegemaran warga. Sate tuhuk ini memiliki rasa yang sangat unik, ketika melewati tenggorokan, rasanya sangat lembut. Tidak lazimnya dari daging ikan lainnya, rasanya juga tidak terlalu amis. Tekstur daging ikan tuhuk juga biasanya mirip tekstur ikan layaran dan ikan salmon. Ikan Tuhuk juga telah menjadi maskot daerah, dan juga kegiatan memancing ikan tuhuk (blue marlin dan black marlin) telah menjadi daya tarik para wisatawan baik lokal maupun mancanegara.

Penelitian ini dilatarbelakangi oleh karena potensi ikan tuhuk yang mempunyai nilai ekonomis dari berbagai keunggulan diatas lainnya belum dikembangkan secara integral di wilayah Kabupaten Pesisir Barat. Selain itu, pemanfaatan dan kegiatan lainnya yang diduga belum maksimal yang seharusnya dapat menunjang pemasukan pendapatan asli daerah (PAD) Kabupaten Pesisir Barat. Sebagai tambahan, potensi berbagai masakan lokal ikan tuhuk diharapkan dapat menunjang peningkatan pengembangan wisata khususnya sebagai wisata kuliner nusantara yang berada di Kabupaten Pesisir Barat.

## **1.2 Tujuan Penelitian**

Mengetahui potensi ikan tuhuk (blue marlin dan black marlin) sebagai kearifan lokal daerah dan pemanfaatannya di Kabupaten Pesisir Barat Provinsi Lampung.

### **1.3 Manfaat Penelitian**

1. Penelitian ini diharapkan menambah pengetahuan dan pengembangan, pemanfaatan serta potensi ikan tuhuk (blue marlin dan black marlin) sebagai kearifan lokal di Kabupaten Pesisir Barat.
2. Berbagai olahan makanan dari ikan Tuhuk dapat dijadikan salah satu kuliner nusantara untuk menunjang wisata yang mana dapat sebagai masukan bagi Pemerintah Kabupaten Pesisir Barat.

## II. TINJAUAN PUSTAKA

### 2.1 Ikan Tuhuk (Blue Marlin dan Black Marlin)

Ikan marlin merupakan ikan yang termasuk kedalam “scombroid fish”, yang terdiri dari ±5 spesies dan hidup di daerah yang bersuhu tropis di seluruh dunia, dikedalaman 400-500 meter dibawah permukaan laut dan mengadakan migrasi (ruaya) untuk bertelur. Badannya berbentuk cerutu dan panjangnya kira-kira 14,5 ft (4,5 meter) dan beratnya mencapai 1190 pounds (540 kg) untuk marlin terbesar yang pernah ditemukan. Ikan ini termasuk ikan perenang cepat, dan termasuk ikan pemakan daging atau karnivora (Abdiawan, 2008).

Ada beberapa jenis ikan marlin. Black marlin atau marlin hitam dalam bahasa ilmiah disebut *Makaira indica*. Kemudian ada blue marlin atau marlin biru (*Makaira nigricans*). Sailfish atau ikan layar disebut *Istiophorus platypterus*. *White marlin* atau marlin putih disebut *Tetrapturus albidus* dan *swordfish* atau ikan todak dengan nama latin (*Xiphias gladius Linnaeus*). Masih ada lagi striped marlin (*Tetrapturus audax*) dan spearfish (*Tetrapturus pfluegeri* / *Tetrapturus angustirostris/Tetrapturus belone*).

Ikan blue marlin mempunyai nama lain *pacific blue marlin*, termasuk dalam jenis makaira mazara (marlin biru pacific), makaira nigricans (marlin biru atlantik), mempunyai ukuran mencapai berat 1.200 kg lebih (pacifik) dan mempunyai

karakter lebih kuat dari marlin hitam dan untuk menangkap marlin biru sangat pasti diperlukan kerja tim. Biasanya bertarung lebih dalam dibandingkan dengan marlin hitam atau marlin loreng.

Blue Marlin kebanyakan menghuni Samudera Atlantik. Namun terkadang ikan Blue marlin juga ada yang 'berpetualang' ke perairan tropis meski sangat jarang. Ikan marlin biru terbesar yang pernah ditangkap beratnya 637 kilogram di Vitoria, Brazil 29 Februari 1992. Ikan ini hidup pada perairan hangat, Ikan ini tidak seperti marlin hitam dijumpai juga di Samudra Atlantik berada pada kawasan tropik dari samudra itu.

Ciri-ciri ikan ini adalah sirip pektoralnya tidak pernah kaku, bahkan ketika telah mati masih bisa dilipat ke dalam tubuhnya. Sirip dorsalnya tinggi dan tajam, tingginya lebih dari lebarnya tubuh ikan. Sirip ekornya besar dan berujung tajam. Ikan jenis ini termasuk petarung agresif yang kerap kali melompat ke udara, seakan-akan tidak kenal lelah Mereka berenang dengan cepat dan kuat. Perlawanannya lebih kuat daripada ikan kuwe, mereka berenang dengan cepat dan kuat. Namun memang ikan blue marlin secara visual lebih mempesona karena garis-garis biru di badannya lebih indah dibanding dengan ikan black marlin yang polos.

Sebagian besar ikan blue marlin di tangkap menggunakan alat tangkap pancing (*long line, pole and line*), namun tidak menutup kemungkinan ikan ikan tersebut ditangkap dengan menggunakan alat tangkap lainnya seperti *purse seine* ataupun dengan *gill net* ini disebabkan mungkin ikan tersebut berada dalam area penangkapan tersebut ataupun mungkin disebabkan terpisahnya ikan ikan tersebut

dari gerombolan ikan ikan lainnya. Pemanfaatan ikan blue marlin di Kabupaten Pesisir Barat adalah sate sate ikan blue marlin atau yang biasa disebut tuhuk adalah salah satu makanan kegemaran warga. Sate tuhuk ini memiliki rasa yang sangat unik. Ketika melewati teronggokan, rasanya sangat lembut. Tidak lazimnya daging ikan lainnya, rasanya juga tidak terlalu amis. Tekstur daging ikan yang juga biasa disebut ikan layaran ini mirip ikan salmon. Ikan Tuhuk juga telah menjadi maskot daerah. Selain itu kegiatan memancing ikan dari jenis layaran ini telah menjadi daya tarik para wisatawan baik lokal maupun mancanegara.

## **2.2 Kearifan Lokal**

Kearifan lokal dalam bahasa Inggris disebut juga *Local Genius*. *Local genius* dapat berupa hasil karya cipta unik yang berbentuk fisik seperti, arsitektur, peralatan penunjang hidup dan lain lain dan juga dapat berbentuk non-fisik seperti filsafat, pemahaman agama, ideologi, ilmu pengetahuan, seni budaya, sistem ekonomi dan lain lain. Sebuah karya sastra seperti dongeng termasuk ke dalam *local genius* berbentuk non-fisik.

Sementara itu Keraf dalam Suhartini (2009) menegaskan bahwa kearifan lokal adalah semua bentuk pengetahuan, keyakinan, pemahaman atau wawasan serta adat kebiasaan atau etika yang menuntun lokal ini dihayati, dipraktekkan, diajarkan dan diwariskan dari generasi ke generasi sekaligus membentuk pola perilaku manusia terhadap sesama manusia dan alam.

Rahyono (2009) menyatakan bahwa kearifan dapat menjadi sarana pembelajaran bagi setiap manusia untuk menjadi orang yang cerdas, pandai, dan bijaksana. Segala hal yang tidak membuat manusia menjadi cendikia dan bijaksana berarti bukanlah sesuatu yang arif atau sesuatu yang mengandung kearifan. Pada dasarnya kearifan lokal itu berasal dari pemikiran manusia. Baik pemikiran positif maupun pemikiran negatif. Namun, apa yang dipikirkan dan kemudian dilakukan manusia sampai menghasilkan suatu karya tentunya ditujukan untuk memperoleh kebaikan atau peningkatan hidupnya.

Menurut Nyoman Sirtha dalam Sartini (2004), menyatakan bahwa bentuk-bentuk kearifan lokal dalam masyarakat dapat berupa nilai, norma, etika, kepercayaan, adat-istiadat, hukum adat, dan aturan-aturan khusus. Oleh sebab itu karena bentuknya yang bermacam-macam dan hidup dalam aneka budaya masyarakat maka fungsinya menjadi bermacam-macam. Adapun beberapa fungsi tentang kearifan lokal antara lain :

- a. Melindungi pelestarian sumber daya alam.
- b. Pengembangan sumber daya manusia.
- c. Pengembangan kebudayaan dan ilmu pengetahuan.
- d. Berfungsi sebagai pelajaran, kepercayaan, sastra dan pantangan.
- e. Bermakna sosial.
- f. Bermakna etika dan moral.
- g. Bermakna politik.

Nurma Ali Ridwan (2007) berpendapat bahwa, kearifan lokal adalah nilai-nilai yang berlaku dalam suatu masyarakat. nilai-nilai tersebut diyakini

kebenarannya dan menjadi pedoman dalam bertingkah laku dalam kehidupan sehari-hari. Selain itu kearifan lokal lebih menggambarkan satu fenomena spesifik yang biasanya akan menjadi ciri khas komunitas kelompok tersebut.

Setiap daerah di Indonesia memiliki adat dan kepercayaan sendiri terkait dengan proses penangkapan ikan. Biasanya memang unik dan memiliki ciri khas sendiri. Keunikan dan kekhasan tersebut yang menjadi identitas dari masing-masing daerah, terutama karena perbedaannya. Perbedaan ciri khas tersebut muncul karena beberapa sebab di antaranya latar belakang agama, adat istiadat, dan warisan turun-temurun dari nenek moyang. Agama merupakan salah satu faktor kuat yang menyetir suatu tatanan yang ada di dalam masyarakat. Tuntunan agama meresap hingga ke setiap sendi-sendi kehidupan bermasyarakat, yang mana merupakan nilai yang menjadi landasan dari norma. Pengaruh agama memiliki peran yang besar dalam tata cara penangkapan ikan di beberapa daerah di Indonesia. Selain agama, faktor yang juga mewarnai tatacara penangkapan ikan di Indonesia adalah adat istiadat. Warisan turun-temurun dari nenek moyang turut membentuk kebiasaan masyarakat dalam menangkap ikan. Begitu beragam keunikan dan kekhasan adat istiadat masyarakat Indonesia khususnya terkait dengan penangkapan ikan. Upaya konservasi dipermudah dengan adanya mitos atau adat istiadat yang menyebutkan secara tidak langsung perlindungan terhadap spesies tertentu (penyu misalnya). Oleh karena adanya kepercayaan tersebut, paling tidak masyarakat akan menghindari untuk menangkap spesies tersebut (<http://www.wwf.or.id/?26284/Tradisi-adat-dan-kearifan-lokal-dalam-dunia-perikanan-di-Indonesia>, diakses tanggal 25 Oktober 2016).

### 2.3 Masyarakat Nelayan

Nelayan adalah suatu kelompok masyarakat yang kehidupannya tergantung langsung pada hasil laut, baik dengan cara melakukan penangkapan ataupun budi daya. Mereka pada umumnya tinggal dipantai, sebuah lingkungan pemukiman yang dekat dengan lokasi kegiatannya (Mulyadi 2007). Nelayan identik dengan keterbatasan aset, lemahnya kemampuan modal, posisi tawar dan akses pasar (Siswanto 2008).

Sesungguhnya, nelayan bukanlah suatu entitas tunggal, mereka terdiri dari beberapa kelompok. Dilihat dari segi pemilikan alat tangkap, nelayan dapat dibedakan menjadi tiga kelompok, yaitu nelayan buruh, nelayan juragan, dan nelayan perorangan. Nelayan buruh adalah nelayan yang bekerja dengan alat tangkap milik orang lain. Sebaliknya, nelayan juragan adalah nelayan yang memiliki alat tangkap yang dioperasikan oleh orang lain. Adapun nelayan perorangan adalah nelayan yang memiliki peralatan tangkap sendiri, dan dalam pengoperasiannya tidak melibatkan orang lain (Mulyadi 2007).

Nelayan dapat didefinisikan pula sebagai orang atau komunitas orang yang secara keseluruhan atau sebagian dari hidupnya tergantung dari kegiatan menangkap ikan. Beberapa kelompok nelayan memiliki beberapa perbedaan dalam karakteristik sosial dan kependudukan. Perbedaan tersebut dapat dilihat pada kelompok umur, pendidikan status sosial, dan kepercayaan. Dalam satu kelompok nelayan juga sering ditemukan perbedaan kohesi internal, dalam pengertian hubungan diantara sesama nelayan maupun di dalam hubungan bermasyarakat (Widodo dan Suadi 2006).

Kelompok nelayan dapat dibagi empat kelompok yaitu: (1) nelayan subsisten (*subsistence fishers*), yaitu nelayan yang menangkap ikan hanya untuk memenuhi kebutuhan sendiri, (2) nelayan asli (*native/indigenous/aboriginal fishers*), yaitu nelayan yang sedikit banyak memiliki karakter yang sama dengan kelompok pertama, namun memiliki juga hak untuk melakukan aktivitas secara komersial walaupun dalam skala yang sangat kecil, (3) nelayan rekreasi (*recreational/sport fishers*), yaitu orang-orang yang secara prinsip melakukan kegiatan penangkapan hanya sekadar untuk kesenangan atau berolah raga, dan (4) nelayan komersial (*commercial fishers*), yaitu mereka yang menangkap ikan untuk tujuan komersial atau dipasarkan baik untuk pasar domestik maupun pasar ekspor (Charles, 2001).

Disamping pengelompokan tersebut, terdapat beberapa terminologi yang sering digunakan untuk menggambarkan kelompok nelayan, seperti nelayan penuh untuk mereka yang menggantungkan keseluruhan hidupnya dari menangkap ikan, nelayan sambilan untuk mereka yang hanya sebagian dari hidupnya tergantung dari menangkap ikan, juragan untuk mereka yang memiliki sumberdaya ekonomi untuk usaha perikanan seperti kapal dan alat tangkap, dan anak buah kapal untuk mereka yang mengalokasikan waktunya dan memperoleh pendapatan dari hasil mengoperasikan alat tangkap ikan, seperti kapal milik juragan (Widodo dan Suadi 2006).

#### **2.4 Produk Olahan Ikan**

Ikan adalah hewan yang bertulang belakang (vertebrata) yang berdarah dingin dimana hidupnya dilingkungan air, pergerakan dan keseimbangan dengan menggunakan sirip serta pada umumnya bernafas dengan insang (Raharjo, 2008).

Secara teori para ahli memperkirakan ada sekitar dua puluh ribu sampai dengan empat puluh ribu spesies yang mendiami permukaan bumi ini, dan empat ribu diantaranya menghuni perairan Indonesia baik laut, payau dan perairan tawar. Dalam perairan Indonesia yang sangat luas ini mengandung  $\pm 6000$  jenis ikan yang belum teridentifikasi dan ini merupakan sumberdaya hayati perikanan yang potensial bila dikelola secara maksimal. Ikan merupakan salah satu sumber protein hewani yang banyak dikonsumsi masyarakat karena relatif mudah didapat karena harganya yang terjangkau.

Banyak jenis ikan yang dikembangkan di Indonesia meliputi perikanan air tawar, air asin (laut), dan air payau atau tambak. Perhatian terhadap ikan berharga murah dan pemrosesan menjadi bahan makanan yang berharga lebih mahal merupakan hal yang diperlukan oleh negara-negara yang mempunyai sumber perikanan yang besar. Ikan merupakan makanan manusia yang paling utama sejak awal abad dari sejarah manusia. Daging ikan banyak mengandung protein dan lemak, seperti juga pada daging-daging hewan ternak. Daging ikan mudah dicerna dibandingkan tumbuh-tumbuhan. Ikan banyak mengandung unsur organik dan anorganik, yang berguna bagi manusia. Ikan perlu ditangani dengan baik agar tetap dalam kondisi yang layak dikonsumsi oleh masyarakat. Namun ikan juga cepat mengalami proses pembusukan setelah ditangkap dan mati. Hal itu disebabkan ikan memiliki kandungan air yang cukup tinggi sehingga dengan cepat mengalami pembusukan (Mareta, 2011).

Pengolahan merupakan salah satu cara untuk mempertahankan ikan dari proses pembusukan, sehingga mampu disimpan lama sampai tiba waktunya untuk

dijadikan sebagai bahan konsumsi. Ikan merupakan bahan pangan yang mudah rusak (membusuk). Hanya dalam waktu sekitar 8 (delapan) jam sejak ikan ditangkap dan didaratkan sudah akan timbul proses perubahan yang mengarah pada kerusakan. Karena itu agar ikan dan hasil perikanan lainnya dapat dimanfaatkan semaksimal mungkin, perlu dijaga kondisinya (Adawyah, 2007).

Usaha dalam melaksanakan pengolahan dapat dilakukan dengan berbagai macam cara. Misalnya, ikan yang baru ditangkap dapat dipertahankan kesegarannya dengan cara didinginkan atau dibekukan, atau dapat pula diolah menjadi produk setengah jadi seperti dalam pembuatan ikan pindang atau rebus dan sebagainya. Pada mulanya, usaha-usaha yang dilakukan dalam pengolahan ikan dikerjakan secara tradisional dengan memanfaatkan proses alami. Faktor alami yang banyak dimanfaatkan berupa panas matahari. Melalui jalan menjemur ikan dibawah terik matahari, kandungan air yang ada dalam daging ikan akan berkurang sehingga ikan menjadi kering dan awet. Sejak ilmu pengetahuan dan teknologi berkembang pesat seperti sekarang ini, usaha dalam pengolahan ikan pun ikut berkembang dengan makin banyaknya peralatan mekanis yang digunakan dalam proses pengolahan tersebut. Sehingga dengan peralatan modren tersebut proses cukup cepat dan dapat memperbanyak produksi akhir, serta memperbaiki hasil olahan (Adawyah, 2007).

## **2.5 SKPD Dinas Peternakan Kelautan dan Perikanan**

Dinas Peternakan Kelautan dan Perikanan adalah salah satu Satuan Kerja Perangkat Daerah (SKPD) Pemerintah Kabupaten Pesisir Barat, dalam melaksanakan pembangunan kelautan dan perikanan setiap tahunnya menyusun

Rencana Kerja (Renja) SKPD. Dinas Peternakan Kelautan dan Perikanan Kabupaten Pesisir Barat dalam melaksanakan pembangunan Kelautan dan Perikanan tidak lepas dari tujuan pembangunan nasional. Tujuan pembangunan nasional ditetapkan dalam Rencana Pembangunan Jangka Menengah Nasional (RPJMD). RPJMD Tahun 2010-2014 merupakan salah satu acuan dalam membuat Rencana Kerja (Renja) SKPD Dinas Peternakan Kelautan dan Perikanan Kabupaten Pesisir Barat. Dalam RPJMD Tahun 2010-2014 ada 14 prioritas.

Berpedoman pada visi yang telah ditetapkan yaitu "Mewujudkan Sektor Kelautan dan Perikanan di Kabupaten Pesisir Barat Sebagai Pusat Pertumbuhan dan Perkembangan Ekonomi Perikanan Terpadu yang Berwawasan Pada Pengelolaan Sumber Daya Kelautan dan Perikanan Secara Berkelanjutan" maka prioritas pembangunan perikanan Kabupaten Pesisir Barat tetap diarahkan pada pembangunan perikanan rakyat, dengan harapan dapat meningkatkan serta mengangkat tingkat kehidupan pembudidaya ikan dan nelayan ke arah yang lebih layak dan baik. Upaya untuk mencapai tujuan tersebut agar lebih mantap terarah, maka kebijaksanaan yang ditempuh sebagai pelaksanaan operasional pembangunan perikanan adalah dititikberatkan kepada peningkatan produksi dan produktivitas serta usaha perikanan yang bertujuan meningkatkan kesejahteraan pembudidaya ikan dan nelayan melalui ekstensifikasi, intensifikasi dan rehabilitasi dengan produk orientasi pasar, pembinaan mutu dan pemilihan komoditas perikanan yang digemari. Sejalan dengan tujuan pembangunan sektor perikanan di Kabupaten Pesisir Barat berdasarkan rencana operasional, untuk meningkatkan produksi perikanan diproyeksikan rata-rata 5 - 10 % per tahun. Hal tersebut didasarkan pada potensi sumber daya hayati perikanan yang ada, tenaga kerja yang cukup

tersedia, kebutuhan konsumsi penduduk, sehingga pada akhirnya diharapkan dapat meningkatkan produksi pada masing-masing cabang usaha perikanan.

Kebijakan pembangunan sektor kelautan perikanan Kabupaten Pesisir Barat didasarkan pada pendekatan pembangunan yang diarahkan agar mampu memainkan peranan utama dalam perbaikan perekonomian daerah, dalam arti dapat memposisikan sebagai penggerak pembangunan ekonomi daerah dan membudayakan masyarakat pembudidaya ikan/nelayan agar mampu mandiri dalam melaksanakan usahanya yang meliputi,

- a. Pemberdayaan Sumber Daya Manusia (aparatur dan masyarakat perikanan)
- b. Pengembangan teknologi budidaya perikanan, teknologi penangkapan ikan dan teknologi pengolahan hasil perikanan
- c. Peningkatan pengawasan dan pengendalian terhadap pemanfaatan sumberdaya kelautan dan perikanan
- d. Peningkatan dan pengembangan sarana dan prasarana kelautan dan perikanan

Rencana Pembangunan Jangka Menengah Nasional 2010-2014 menetapkan 14 prioritas, Dinas Peternakan Kelautan dan Perikanan Kota terkait langsung dengan prioritas No. 4 yaitu Penanggulangan Kemiskinan, No. 5 Revitalisasi Pertanian, No. 9 Lingkungan Hidup dan Bencana, No. 13 Perekonomian dan No. 14 Kesejahteraan Rakyat. Untuk mempercepat pencapaian prioritas pembangunan tersebut Pemerintah Pusat melalui Kementerian Kelautan dan Perikanan menetapkan Pemerintah Kabupaten Pesisir Barat dalam hal ini Dinas Peternakan Kelautan dan Perikanan Kabupaten Pesisir Barat menjadi salah satu Lokus yang mendapat Dana Alokasi Khusus Bidang Kelautan dan Perikanan.

Dinas Peternakan Kelautan dan Perikanan Kabupaten Pesisir Barat mengalokasikan Dana Alokasi Khusus tersebut pada 5 Program utama yaitu : Program Pengembangan Perikanan Tangkap, Program Peningkatan Produksi Perikanan Budidaya, Program Optimalisasi Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan, Program Pemberdayaan Masyarakat Dalam Pengawasan dan Pengendalian Sumberdaya Kelautan, Program Pengembangan Sistem Penyuluhan Kelautan dan Perikanan dan Program Pengembangan Statistik Perikanan.

### **III. METODE PENELITIAN**

#### **3.1 Waktu dan Tempat Penelitian**

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan November sampai Desember 2016, dan objek penelitian ini adalah nelayan, ibu rumah tangga nelayan, pedagang pengumpul ikan tuhuk, industri rumah tangga/warung, dan Dinas Peternakan Kelautan dan Perikanan di Kabupaten Pesisir Barat Provinsi Lampung.

#### **3.2 Metode Penelitian**

Menurut Nazir (2008) yang dimaksud dengan penelitian deskriptif adalah suatu penelitian yang bertujuan untuk membuat deskripsi, gambaran atau lukisan secara sistematis, faktual dan akurat mengenai fakta-fakta, sifat-sifat serta hubungan antar fenomena yang diselidiki. Berdasarkan pendapat tersebut, maka penelitian deskriptif adalah penelitian yang bertujuan untuk menggambarkan atau mendeskripsikan secara terperinci bagaimana sifat serta hubungan antara fenomena sosial tertentu. Adapun tujuan dilakukannya penelitian deskripsi ini adalah untuk mendeskripsikan potensi ikan blue marlin sebagai kearifan lokal dalam hal pola penangkapan dan pemasaran ikan blue marlin dan pemanfaatannya di Kabupaten Pesisir Barat. Cara yang dilakukan adalah survei dengan menggunakan kuesioner yang pertanyaannya bersesuaian dengan kelompok responden.

Adapun jumlah responden kelompok nelayan 20 orang, ibu rumah tangga nelayan 20 orang, pedagang pengumpul 20 orang, IRT/warung/pengrajin masakan ikan tuhuk 5 orang dan pihak Pemerintah Kabupaten Pesisir Barat sebanyak 20 orang dengan jumlah total sebanyak 85 orang.

### **3.3 Metode Pengumpulan Data**

Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini terdiri dari data primer dan sekunder yang bersifat kuantitatif. Pengumpulan seluruh data yang diperlukan dalam penelitian ini dilakukan melalui beberapa cara yang meliputi :

1. Wawancara :

Pihak-pihak yang diwawancarai adalah nelayan, ibu rumah tangga nelayan, pedagang pengumpul, IRT/warung/pengrajin masakan ikan tuhuk dan Dinas Peternakan Kelautan dan Perikanan Kabupaten Pesisir Barat, guna memperoleh data primer ini akan diambil bentuk wawancara tidak terstruktur dengan pertanyaan yang bersifat terbuka dan tertutup sehingga memberikan keleluasaan bagi responden untuk memberi pandangan secara bebas dan memungkinkan peneliti untuk mengajukan pertanyaan secara mendalam.

Wawancara dilakukan kepada Kabid dan Kasi Dinas Kelautan dan Perikanan Kabupaten Pesisir Barat, industri rumah tangga, nelayan, ibu rumah tangga nelayan dan pengumpul ikan tuhuk di Kabupaten Pesisir Barat.

2. Observasi

Melihat secara langsung obyek yang akan diteliti di lapangan dan diambil foto kegiatan responden.

### 3. Studi literatur dan kepustakaan

Bertujuan untuk dapat menganalisa secara teoritis terhadap masalah-masalah yang berhubungan dengan penulisan dengan membaca skripsi, studi kepustakaan dilakukan dengan membaca berbagai jurnal ilmiah, artikel-artikel yang relevan, sumber-sumber lain guna memperoleh data sekunder.

### **3.4 Metode Analisis Data**

Data yang telah diperoleh selanjutnya disajikan dalam bentuk tabel dan dianalisis secara deskriptif yaitu suatu penelitian yang bertujuan untuk mengetahui gambaran atau lukisan secara sistematis, faktual dan akurat mengenai fakta-fakta, sifat-sifat serta hubungan antar fenomena yang diselidiki, fenomena yang diteliti secara deskriptif tersebut dicari informasi mengenai hal-hal yang dianggap mempunyai relevansi dengan tujuan penelitian dan mudah untuk diinterpretasikan.

## **V. KESIMPULAN DAN SARAN**

### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penyebaran kuesioner dan pembahasan, maka dapat diambil kesimpulan bahwa musim tangkap ikan tuhuk (blue marlin dan black marlin) adalah bulan Maret dan April, walaupun demikian pada bulan lain ikan tuhuk masih dapat diperoleh. Pemanfaatan ikan tuhuk di tingkat nelayan adalah dijual kepada pedagang pengumpul dan keperluan rumah tangga. Ketersediaan ikan tuhuk cukup berlimpah dan sebagai bahan baku masakan seperti gulai taboh, sate, sop, panggang tuhuk dan abon tuhuk. Wisatawan nusantara dan bahkan turis mancanegara ternyata sangat menyukai berbagai masakan tersebut, dengan demikian berpotensi tinggi untuk pengembangan kuliner nusantara khususnya bagi daerah Kabupaten Pesisir Barat yang ikon daerahnya memang ikan blue marlin. Potensi ikan tuhuk sebagai kearifan lokal daerah dan pemanfaatannya telah berjalan namun koordinasi antara nelayan dan pemerintah Kabupaten baru tercapai pada penyuluhan dan pemasaran ikan sehingga potensi ikan tuhuk belum mampu dimanfaatkan secara maksimal. Hasil olahan ikan tuhuk yang telah berkembang adalah abon tuhuk, gulai taboh, panggang tuhuk dan sate tuhuk khususnya terbuat dari ikan blue marlin sebagai kuliner bagi wisatawan nusantara dan manca negara yang datang ke Kabupaten Pesisir Barat.

## 5.2 Saran

Diharapkan dari Pemerintah Kabupaten Pesisir Barat untuk meningkatkan perannya melalui Dinas Peternakan, Kelautan dan Perikanan dengan menetapkan kebijakan-kebijakan yang berhubungan dengan peningkatan potensi ikan tuhuk sebagai kearifan lokal dan pemanfaatannya, dengan cara intensifikasi penyuluhan-penyuluhan tentang teknologi pasca panen dan pengolahan ikan tuhuk serta bantuan fasilitas lainnya.

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdiawan, 2008, *Proses Pengolahan Marlin (Xiphias gladius) Steak Beku di PT. Mega Pratama Indo, Makassar*, Sekolah Usaha Perikanan Menengah (SUPM) Negeri Bone, Makassar.
- Adawyah, 2007, *Pengolahan dan pengawetan ikan*. Jakarta: Bumi Aksara
- Arikunto S. 2000. *Manajemen Penelitian, Edisi Baru*. Jakarta: Rineka Cipta. 645 hlm.
- Bakkoro MS dan A Effendy. 2005. *Tingkah Laku Ikan: Hubungan dengan Metode Pengoperasian Alat Tangkap Ikan*. Bogor: Departemen Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan. 131 hlm.
- Bogar, W. 2009. Pengembangan Model Pemberdayaan Ekonomi Nelayan Tradisional (Studi Pada Nelayan Tradisional di Pulau Siau Kabupaten Sitaro). *Jurnal AGRITEK 17 (6): 1205-1212*.
- Charles, 2001, *Fishery Conflicts : A unified framework. Marine Policy*. Edisi Terjemahan oleh Widodo. Gadjah Mada Press. Jogjakarta.
- Dahuri R, J. Rais, S. P. Ginting, M. J. Sitepu. 2001. *Pengelolaan Sumberdaya Pesisir dan Lautan secara Terpadu*. Pradnya Paramita, Jakarta.
- Dinas Perternakan Kelautan dan Perikanan Kabupaten Pesisir Barat, 2016, *Potensi Perikanan Kabupaten Pesisir Barat*, Krui
- Hermanto F. 1989. *Ilmu Usaha Tani*. Jakarta: PT. Penebar Swadaya.
- Hikmat A, 2006, *Strategi Pemberdayaan Masyarakat*. Bandung: Humaniora Utama Press. 240 hlm.
- Ife, Jim. 1995. *Community Development: Creating Community Alternatives – Vision, Analysis and Practice*. Australia: Longman. 297 p.
- Keraf dalam Suhartini, 2009, *Kajian Kearifan Lokal Masyarakat Dalam Pengelolaan Sumberdaya Alam Dan Lingkungan*. Prosiding Seminar Nasional Penelitian, Pendidikan dan Penerapan MIPA. Yogyakarta : Jurusan Pedidikan Biologi FMIPA Universitas Negeri Yogyakarta

- Kusnadi, Sumarjono, Sulistiowati, Yunita, Subchan, Puji. 2007. *Strategi Hidup Masyarakat Nelayan*. Yogyakarta: LKiS Pelangi Aksara.
- Kusnadi. 2003. *Akar Kemiskinan Nelayan*. Yogyakarta: LKiS Pelangi Aksara. 136 hlm.
- Kusnadi. 2007. *Jaminan Sosial Nelayan*. Yogyakarta: LKiS Pelangi Aksara. 172 hlm.
- Kusnadi. 2009. *Keberdayaan Nelayan dan Dinamika Ekonomi Pesisir*. Pusat Penelitian Wilayah Pesisir Dan Pulau-Pulau Kecil. Jember: Lembaga Penelitian Universitas Jember. 152 hlm.
- Maleong, 1998, *Metodologi Penelitian Kualitatif*, CV. Remaja. Rosdakarya, Bandung.
- Mareta, 2011, *Pengawetan Ikan Bawel dengan Pengasapan dan Pemanggangan*. Fakultas Teknologi Pangan. Universitas Gadjah Mada.
- Mulyadi, 2007, *Ekonomi Kelautan*. Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Nazir, 2008, *Metode Penelitian*. Ghalia, Jakarta.
- Nurma Ali Ridwan, 2007, *Landasan Keilmuan Kearifan lokal*. STAIN. Purwokerto.
- Rahyono, 2009, *Kearifan Budaya dalam Kata*, Wedatama Widya Sastra, Bandung.
- Sartini, 2004, *Menggali kearifan lokal nusantara sebuah kajian filsafat*. Jurnal Filsafat
- Siswanto 2008, *Kemiskinan dan Perlawanan Kaum Nelayan*. Citra Media, Malang.
- Wahab, A. 2007. *Analisis Kebijakan*, Jakarta: Elexmedia. Komputindo
- Widodo dan Suadi 2006, *Pengelolaan Sumberdaya Perikanan Laut*. Gadjah Mada Press. Jogjakarta.
- Winarno B. 2014. *Analisis Kebijaksanaan Dari Formulasi ke Implementasi*. Pustaka Pelajar. Jogjakarta.
- <http://www.wwf.or.id/?26284/Tradisi-adat-dan-kearifan-lokal-dalam-dunia-perikanan-di-Indonesia>, diakses tanggal 25 Oktober 2016