

Pengelolaan ikan layur (*trichiurus* spp.) dan usaha pengolahan ikan asap yang berkelanjutan di Kawasan Teluk Prigi Trenggalek Jawa Timur = Management of sustainable hairtail (*trichiurus* spp) resources and smoked fish bussiness processing in Prigi Gulf Trenggalek East Java / Dian Agastya

Dian Agastya, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20445697&lokasi=lokal>

Abstrak

ABSTRAK

Ikan Layur termasuk dalam superfamili Trichiuroidea dan merupakan salah satu ikan dasar demersal . Ikan Layur merupakan bahan baku usaha pengolahan ikan asap. Fenomena penurunan sumberdaya Ikan Layur di perairan Teluk Prigi dan sekitarnya dapat menjadi ancaman keberlanjutan usaha ikan asap. Penelitian ini bertujuan untuk menentukan status dan strategi keberlanjutan usaha ikan asap di Kawasan Teluk Prigi. Metode yang dilakukan meliputi aspek biologi dengan faktor kondisi dan metode surplus produksi, status keberlanjutan menggunakan metode rapfish dan strategi keberlanjutan dengan metode AHP.Aspek biologi Ikan Layur di perairan Prigi menunjukkan bahwa pertumbuhan ikan yang tertangkap dan didaratkan adalah alometrik negatif. Nisbah kelamin menunjukkan bahwa Ikan Layur betina lebih banyak dengan perbandingan 1:1,2. Berdasarkan TKG diketahui bahwa Ikan Layur yang tertangkap kebanyakan pada TKG 4 dengan persentase sebesar 33,5 , sehingga banyak Ikan Layur yang tertangkap dalam kondisi matang gonad. Hasil grafik perhitungan CPUE, sumber daya Ikan Layur masih dapat ditingkatkan dengan meningkatkan upaya tangkap. Sumberdaya potensial lestari MSY sumberdaya Ikan Layur di perairan Prigi diestimasi sekitar 2.424.884 kg per tahun. Jumlah tangkapan yang diperbolehkan JTB sebesar 1.939.908 kg per tahun 80 dari potensi lestari . Tingkat pemanfaatan 5 sebesar 18,42 dari jumlah tangkapan yang diperbolehkan JTB .Status keberlanjutan usaha ikan asap di lokasi penelitian layak secara finansial dengan indeks keberlanjutan multidimensi diperoleh nilai sebesar 60,42 dengan urutan prioritas strategi yang perlu dilakukan adalah sebagai berikut fasilitasi peralatan pengolahan yang digunakan; bimbingan dan penyuluhan dalam penerapan cara pengolahan yang baik dan penerapan standar sanitasi higiene dalam proses pengolahan dan penanganan produk; pembentukan kelembagaan pengolah berupa kelompok-kelompok pengolah dan wadah komunikasi antar-pengolah.

<hr />

ABSTRACT

Hairtail *Trichirius* Sp. is included in superfamily Trichiuroidea and grouped as a demersal fish. It is one of raw materials for smoked fish product. The decreasing of population of the fish in Prigi Gulf could be a jeopardy for sustainability of smoked fish business in the area. This research was aimed to determine the level status of Hairtail population and to examine strategies for preserving the bussiness activity. Method used in this research includes biological and economical prespectives. To determine the danger level status AHP Technique was used.The results showed that according to biological prespective the growth of the fish population was algoritmic negatif. Sex ratio was 1 1,2 male to female respectively. According to Gonad Maturity Level GML , it is found that the majority of sample have GML Score 4 at 33,5 , so that the majority of sample has gonad in mature condition. CPUE graphic shows that the fish population still could

be enhanced by improving fish catching technique. Potential sustainable yield of hairtail was estimated around 2.424.884 kg per year. Total Allowable Catch TAC was equal to 1.939.908 kg per year 80 sustainable potency . Resources utility was equal to 18,42 TAC. On economical perspective, the business was estimated as financially visible since it has multidimensional sustainable index 60,42. Sequentially, strategies recommended for preserving the business activity are provision of processing equipment extension program on good and hygiene processing practices and establishment of information and communication center for fisherman and stake holders.