

# KOMODITAS PERIKANAN DI PULAU WANGI-WANGI, WAKATOB

Nanda Radhitia Prasetiawan\*

Loka Perencanaan Teknologi Kelautan, BRSDM KP  
Jl. Ir Soekarno No.3 Desa Patuno Kec. Wangi-Wangi Kab. Wakatobi, Indonesia

\*Koresponden Penulis: NR.Prasetiawan@gmail.com

## Abstrak

Pulau Wangi-Wangi sebagai bagian dari Taman Nasional Wakatobi merupakan pusat pemerintahan dan ekonomi di Kabupaten Wakatobi. Keanekaragaman hayati laut dan kultur bahari yang cukup kuat menjadikan sebagian masyarakat pada pulau ini berprofesi sebagai nelayan. Hasil perikanan pun menjadi sumber gizi utama dan komoditas bagi masyarakat. Jenis-jenis komoditas hasil perikanan telah diidentifikasi melalui survei pada pasar-pasar yang ada di pulau Wangi-Wangi. Hasil perikanan yang diperdagangkan didominasi oleh ikan pelagis dan ikan-ikan karang. Adapun ikan-ikan tersebut berasal dari famili Scombridae, Carangidae, Serranidae, Lutjanidae, Haemulidae, Scaridae, Labridae, Lethrinidae, Siganidae, Nemipteridae, Mullidae, Mugilidae, Dasyatidae, Acanthuridae, Holocentridae, Balistidae, Atherinidae, Belonidae, Caesionidae, Ephippidae, Ostraciidae, Diodontidae, Coryphaenidae, Zanclidae, Muraenidae yang merupakan hasil tangkapan nelayan tradisional. Beberapa komoditas perikanan lain yang diperdagangkan adalah cumi-cumi, sotong, gurita, Crustacea, Bulu babi (Diadematidae) serta kerang-kerangan dan gastropoda laut. Kima (Tridacnidae) juga dapat ditemukan di pasar di pulau Wangi-Wangi. Sebagian besar hasil perikanan diperdagangkan dalam bentuk segar, adapun produk lainnya merupakan hasil pengasapan, pengasinan ataupun pengeringan yang ditujukan untuk konsumsi lokal. Pada pasar di pulau Wangi-Wangi nelayan menjual langsung hasil tangkapan ke konsumen ataupun ke pedagang ikan. Pengolahan hasil perikanan di Pulau Wangi-Wangi masih terbatas sehingga perlu adanya diversifikasi produk olahan untuk memberikan nilai tambah pada komoditas hasil perikanan yang ada.

**Kata Kunci:** Carangidae, Chepalopoda, Scombridae, Serranidae, Strombidae

## Abstract

Wangi-Wangi Island as part of Wakatobi National Park is the center of government and economy in Wakatobi Regency. Marine biodiversity and strong marine culture of the society make some people on this island work as fishermen. Fish become the main source of nutrition and commodities for the community. Kind of fish have been identified through surveys on markets on the Wangi-Wangi island. The fish that are traded are dominated by pelagic and reef fish. The fish family are Scombridae, Carangidae, Serranidae, Lutjanidae, Haemulidae, Scaridae, Labridae, Lethrinidae, Siganidae, Nemipteridae, Mullidae, Mugilidae, Dasyatidae, Acanthuridae, Holocentride, Osteididae, Osteididae, Osteididae, Osteididae, Oreididae, Oreididae, Oreididae, Oreidae Diodontidae, Coryphaenidae, Zanclidae and Muraenidae which are the catch of traditional fishermen. Some other fisheries commodities traded are squid, cuttlefish, octopus, crustaceans, sea urchins (Diadematidae), bivalvia and gastropods. Tridacnidae also be found in markets. Most of the fishery products are brought in fresh form, while the other products are smoke fish, salted fish or dried fish intended for local consumption. In the markets, fishermen sell their catch directly to consumers or to fish traders. Fish processing on Wangi-Wangi Island is still limited so that there is a need for diversification to provide value added product to existing fishery commodities.

**Keywords:** Carangidae, Chepalopoda, Scombridae, Serranidae, Strombidae

## PENDAHULUAN

Taman Nasional Wakatobi merupakan daerah dengan potensi keanekaragaman hayati yang tergolong tinggi dengan estimasi nilai

ekonomi sebagai tempat pertumbuhan ikan sebesar Rp. 400.024.550.999 / tahun dan estimasi nilai manfaat langsung untuk kegiatan perikanan tangkap di Wakatobi Mencapai Rp. 372.208.100.000 / tahun [1]

*Article history:*

Diterima / Received 19-11-2019

Disetujui / Accepted 05-03-2020

Diterbitkan / Published 30-04-2020

©2020 at <http://jfmr.ub.ac.id>

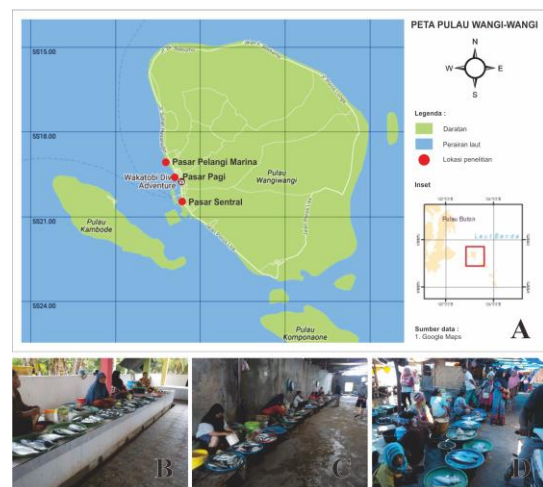
[2][3]. Ekosistem karang, lamun dan mangrove pada perairan Wakatobi adalah adalah habitat, lokasi pemijahan dan nursery ground untuk berbagai biota perairan [4][5]. Pada perairan Wakatobi setidaknya dapat ditemukan 300 jenis ikan dari 39 suku [6].

Adapun pulau Wangi-Wangi adalah pulau terbesar di Taman Nasional Wakatobi dengan luas 156,5 km<sup>2</sup>. Pulau ini merupakan pulau dengan jumlah penduduk terbesar sekaligus sebagai pusat pemerintahan Kabupaten Wakatobi [7][8]. Sebagian besar desa-desa yang ada di pulau ini merupakan desa pesisir (13 desa pesisir di Kec. Wangi-Wangi dan 19 Desa Pesisir di Kec. Wangi-Wangi Selatan) dimana masyarakatnya tinggal pada daerah pantai dan kehidupannya bergantung pada potensi laut [9]. Kultur bahari yang cukup kuat menjadikan sebagian masyarakat pada pulau Wangi-Wangi menggantungkan hidupnya dengan berprofesi sebagai nelayan yang menangkap ikan pada terumbu karang disekitar pulau ataupun melaut untuk menangkap ikan-ikan pelagis pada perairan laut Banda [10][11][12]. Nelayan di pulau Wangi-Wangi merupakan nelayan tradisional yang menggunakan pancing, jaring insang, bubu dan panah untuk menangkap ikan sepanjang tahun [13]. Adapun kegiatan budidaya ikan masih terbatas dan belum banyak berkembang [14]. Pada perairan pulau Wangi-Wangi setidaknya dapat ditemukan 31 famili ikan yang sebagian diantaranya merupakan ikan target [6]. Hal tersebut menjadikan sektor perikanan dan kelautan menjadi salah satu penggerak dan penopang perekonomian masyarakat di pulau Wangi-Wangi [12].

Sebagaimana umumnya pada wilayah lain di Kabupaten Wakatobi, berbagai bentuk hasil perikanan yang didominasi oleh hasil laut juga telah menjadi menjadi sumber gizi utama dan komoditas bagi masyarakat pulau Wangi-Wangi [15][16]. Pasar-pasar tradisional di Pulau ini merupakan tempat berkumpulnya hasil tangkapan nelayan dari seluruh bagian pulau dan tempat terjadinya transaksi jual beli [17]. Makalah ini mendeskripsikan jenis-jenis hasil laut sebagai komoditas di Pulau Wangi-Wangi, Wakatobi.

## MATERI DAN METODE

Penelitian dilakukan menggunakan metode survei dengan random sampling sederhana terhadap para pedagang ikan yang ada pada 3 pasar tradisional yang terdapat di pulau Wangi-Wangi Kabupaten Wakatobi yaitu Pasar Sentral, Pasar Pagi dan Pasar Pelangi Marina / Pasar Malam (Gambar 1). Pengambilan data dilakukan pada periode Juli 2019 hingga September 2019.



**Gambar 1.** (A) Peta lokasi penelitian (sumber: Google Map, 2019); (B) Pasar Pelangi Marina / Pasar Malam; (C) Pasar Pagi; (D) Pasar Sentral Wakatobi.

Jenis-jenis komoditas perikanan yang ditemukan pada ketiga pasar tersebut dicatat, didokumentasikan dengan kamera dan diidentifikasi dengan buku petunjuk identifikasi [18][19][20][21][22][23][24]. Komposisi famili ikan yang ditemukan di pasar dihitung dan dinyatakan dalam persentase. Berdasarkan ketersediaannya komoditas perikanan tersebut dikategorikan kedalam 4 kategori yaitu: umum ditemukan (UD), dapat ditemukan (DD), jarang ditemukan (JD), sangat jarang ditemukan (SJD). Sedangkan berdasarkan bentuknya, komoditas perikanan tersebut dikategorikan menjadi utuh (U), potongan (P) dan olahan (O). Adapun berdasarkan kesegarannya komoditas perikanan tersebut dikategorikan kedalam 3 kategori yaitu: hidup (H), segar (S) dan tidak segar (TS).



Lanjutan Tabel 1. .Jenis-jenis ikan pada pasar-pasar di pulau Wangi-Wangi dan ketersediannya

Famili / Jenis	Ketersediaan
<b>Belonidae</b>	
<i>Ablennes hians</i>	DD, U, S
<b>Carangidae</b>	
<i>Caranx ignobilis</i>	UD, U/P, S
<i>Caranx</i> sp.	UD, U/P, S
<i>Decapterus</i> sp.	UD, U, S
<i>Selar</i> sp.	UD, U, S
<b>Caesionidae</b>	
<i>Caesio cuning</i>	UD, U, S
<i>Caesio caeruleaurea</i>	UD, U, S
<i>Caesio lunaris</i>	UD, U, S
<i>Caesio teres</i>	UD, U, S
<b>Chaetodontidae</b>	
<i>Chaetodon klenii</i>	DD, U, S
<i>Chaetodon vagabundus</i>	JD, U, S
<i>Chaetodon mayersi</i>	JD, U, S
<i>Chaetodon melannotus</i>	JD, U, S
<i>Chaetodon lunulatus</i>	JD, U, S
<i>Chaetodon unimaculatus</i>	JD, U, S
<i>Chaetodon speculum</i>	JD, U, S
<b>Clupidae</b>	
<i>Sardinella</i> sp.	DD, U, S
<b>Coryphaenidae</b>	
<i>Coryphaena hippurus</i>	DD, U, S
<b>Dasyatidae</b>	
<i>Taeniura lymna</i>	JD, U, S
<b>Diodontidae</b>	
<i>Diodon holocanthus</i>	JD, U, S
<i>Diodon liturosus</i>	JD, U, S
<b>Exocoetidae</b>	
<i>Cheilopogon</i> sp.	DD, U, S
<b>Fistulariidae</b>	
<i>Fistularia commersonii</i>	JD, U, S
<b>Gerreidae</b>	
<i>Gerres</i> sp.	DD, U, S
<b>Haemulidae</b>	
<i>Plectorhinchus chaetodonoides</i>	DD, U, S
<i>Plectorhinchus lineatus</i>	DD, U, S
<i>Plectorhinchus vittatus</i>	DD, U, S
<b>Hemiramphidae</b>	
<i>Hyporhamphus</i> sp.	DD, U, S
<b>Holocentridae</b>	
<i>Beryx</i> sp.	DD, U, S
<i>Myripristis hexagona</i>	DD, U, S
<i>Myripristis</i> sp.	DD, U, S
<b>Kuhliidae</b>	
<i>Kuhlia mugil</i>	DD, U, S
<b>Labridae</b>	
<i>Choerodon anchorago</i>	DD, U, S
<i>Cheilinus fasciatus</i>	DD, U, S
<b>Lethrinidae</b>	
<i>Gnathodentex aureolineatus</i>	DD, U, S
<i>Gymnocranius</i> sp.	DD, U, S
<i>Lethrinus atkinsoni</i>	DD, U, S
<i>Lethrinus harak</i>	DD, U, S
<i>Lethrinus microdon</i>	DD, U, S
<i>Lethrinus ornatus</i>	DD, U, S
<i>Lethrinus</i> sp.	DD, U, S

Lanjutan Tabel 1. .Jenis-jenis ikan pada pasar-pasar di pulau Wangi-Wangi dan ketersediannya

Famili / Jenis	Ketersediaan
<b>Lobotidae</b>	
<i>Lobotes</i> sp.	DD, U, S
<b>Lutjanidae</b>	
<i>Etelis</i> sp.	DD, U, S
<i>Lutjanus bengalensis</i>	DD, U, S
<i>Lutjanus bohar</i>	DD, U, S
<i>Lutjanus carponotatus</i>	DD, U, S
<i>Lutjanus decussatus</i>	DD, U, S
<i>Lutjanus bouillon</i>	DD, U, S
<i>Lutjanus ehrenbergii</i>	DD, U, S
<i>Lutjanus gibbus</i>	DD, U, S
<i>Lutjanus madras</i>	DD, U, S
<i>Lutjanus rufolineatus</i>	DD, U, S
<i>Lutjanus russellii</i>	DD, U, S
<i>Lutjanus fulvus</i>	DD, U, S
<i>Macolor macularis</i>	DD, U, S
<i>Pristipomoides</i> sp.	DD, U, S
<i>Symphoricarichthys spilurus</i>	DD, U, S
<b>Megalopidae</b>	
<i>Megalops cyprinoides</i>	DD, U, S
<b>Mugilidae</b>	
<i>Chelon</i> sp.	DD, U, S
<i>Crenemugil</i> sp.	DD, U, S
<b>Mullidae</b>	
<i>Mulloidichthys flavolineatus</i>	DD, U, S
<i>Mulloidichthys vanicolensis</i>	DD, U, S
<i>Parupeneus berberinus</i>	DD, U, S
<i>Parupeneus</i> sp.	DD, U, S
<i>Upeneus moluccensis</i>	DD, U, S
<b>Muraenidae</b>	
<i>Gymnothorax undulatus</i>	JD, U/P, S
<i>Gymnothorax</i> sp.	SJD, U/P, S
<b>Nemipteridae</b>	
<i>Scolopsis lineatus</i>	DD, U, S
<i>Scolopsis temporalis</i>	DD, U, S
<b>Ostraciidae</b>	
<i>Lactoria cornuta</i>	JD, U, S
<i>Ostracion meleagris</i>	JD, U, S
<i>Ostracion</i> sp.	JD, U, S
<b>Plotosidae</b>	
<i>Plotosus lineatus</i>	DD, U, S
<b>Pomacanthidae</b>	
<i>Pomacanthus imperator</i>	JD, U, S
<b>Pomacentridae</b>	
<i>Abudefduf vaigiensis</i>	DD, U, S
<i>Amblyglyphidodon curacao</i>	DD, U, S
<b>Priacanthidae</b>	
<i>Priacanthus</i> sp.	DD, U, S
<b>Scombridae</b>	
<i>Auxis thazard</i>	UD, U, S
<i>Euthynnus affinis</i>	DD, U, S
<i>Katsuwonus pelamis</i>	UD, U/P, S
<i>Rastrelliger kanagurta</i>	UD, U, S
<i>Rastrelliger</i> sp.	UD, U, S
<i>Thunnus albaceres</i>	UD, U/P, S
<i>Thunnus</i> sp.	UD, U/P, S
<b>Scorpaenidae</b>	
<i>Pontinus</i> sp.	SJD, U, S

Lanjutan Tabel 1. Jenis-jenis ikan pada pasar-pasar di pulau Wangi-Wangi dan ketersediannya

Famili / jenis	Ketersediaan
<b>Serranidae</b>	
<i>Aethaloperca rogae</i>	DD, U, S
<i>Cephalopholis igarashiensis</i>	JD, U, S
<i>Cephalopholis miniata</i>	UD, U, S
<i>Cephalopholis polleni</i>	DD, U, S
<i>Epinephelus coioides</i>	DD, U, S
<i>Epinephelus fuscoguttatus</i>	DD, U, S
<i>Epinephelus howlandi</i>	DD, U, S
<i>Epinephelus macrospilos</i>	DD, U, S
<i>Epinephelus merra</i>	UD, U, S
<i>Epinephelus quoyanus</i>	DD, U, S
<i>Epinephelus sexfasciatus</i>	UD, U, S
<b>Siganidae</b>	
<i>Siganus canalicuatus</i>	UD, U, S
<i>Siganus doliatus</i>	DD, U, S
<i>Siganus guttatus</i>	UD, U, S
<i>Siganus puellus</i>	DD, U, S
<i>Siganus punctatus</i>	DD, U, S
<i>Siganus unimaculatus</i>	JD, U, S
<i>Siganus vulpinus</i>	DD, U, S
<i>Siganus sp.</i>	DD, U, S
<b>Scaridae</b>	
<i>Chlorurus microrhinos</i>	DD, U, S
<i>Chlorurus sp.</i>	DD, U, S
<i>Hipposcarus longiceps</i>	DD, U, S
<i>Scarus progsiognathos</i>	DD, U, S
<i>Scarus rivulatus</i>	DD, U, S
<i>Scarus rubroviolaceus</i>	DD, U, S
<i>Scarus schlegeli</i>	DD, U, S
<i>Scarus sp.</i>	DD, U, S
<b>Soleidae</b>	
<i>Synaptura marginata</i>	JD, U, S/H
<b>Sphraenidae</b>	
<i>Sphraena sp.</i>	UD, U, S
<b>Tetraodontidae</b>	
<i>Arothron reticularis</i>	JD, U, S
<b>Zanclidae</b>	
<i>Zanclus cornutus</i>	JD, U, S

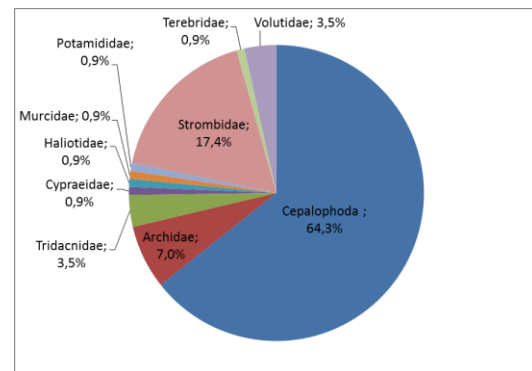
Lethrinidae, Siganiidae, Lutjanidae, Scaridae, Mullidae, Caesionidae, Serranidae dan Haemulidae adalah famili ikan-ikan karang yang dapat ditemukan pada pasar-pasar di pulau Wangi-Wangi. Ikan-ikan tersebut umumnya diperdagangkan dalam kondisi segar dan utuh. Lutjanidae, Serranidae dan Haemulidae merupakan ikan-ikan karang yang tergolong ekonomis penting di pulau Wangi-Wangi [31][33]. Selain ikan-ikan target yang umum ditangkap oleh nelayan, pada pasar di pulau Wangi-Wangi juga dapat ditemukan ikan-ikan Chaetodon yang merupakan ikan indikator kesehatan terumbu karang dan beberapa jenis ikan mayor seperti *Zanclus cornutus* dan *Sphaeramia orbicularis*.

Ikan-ikan karang tersebut umumnya merupakan hasil tangkapan pada habitat karang, lamun dan atol karang di sekitar perairan Wakatobi dengan pancing, panah dan perangkap ikan [34].

Ikan-ikan berukuran kecil umumnya diperdagangkan dalam bentuk utuh dengan kondisi segar. Adapun ikan-ikan berukuran besar seperti tuna, kwee, cakalang, kakaktua, kakap dan kerapu dapat diperdagangkan dalam bentuk utuh ataupun potongan daging dengan kondisi segar.

## Mollusca

Selain ikan, Mollusca laut adalah komoditas lain yang juga dapat ditemukan pada pasar-pasar di Pulau Wangi-Wangi. Cumi-cumi, sotong dan gurita dalam berbagai ukuran dapat tersedia dan melimpah pada waktu-waktu tertentu. Cumi-cumi yang berukuran kecil diperdagangkan dalam bentuk utuh segar, sedangkan sotong yang berukuran besar dijual dalam bentuk utuh ataupun potongan daging. Adapun gurita diperdagangkan dalam kondisi segar ataupun telah dikeringkan.



Gambar 4. Komposisi komoditas Mollusca pada pasar-pasar di pulau Wangi-Wangi

Setidaknya terdapat 14 jenis Gastropoda dan Bivalvia laut yang dapat ditemukan di pasar-pasar di pulau Wangi-Wangi (Tabel 2). Adapun *Strombus luhuanus* adalah Gastropoda laut yang paling sering ditemukan. Gastropoda jenis ini umum dijadikan sebagai makanan khususnya pada wilayah pesisir Indonesia bagian tengah dan timur [35][36]. Sedangkan Bivalvia yang umum ditemui adalah *Anadara sp.*

Gastropoda laut umumnya dijual bersama dengan cangkangnya dan dikumpulkan dalam satu tumpukan jenis yang sama. Sedangkan Bivalvia diperdagangkan utuh dengan cangkangnya ataupun dalam bentuk kupas dimana daging telah dipisahkan dari cangkangnya. Penjualan campuran berbagai jenis Gastropoda dan Bivalvia dapat ditemukan ketika tangkapan terbatas ataupun berupa campuran berisikan jenis-jenis yang jarang didapati. Gastropoda dan Bivalvia laut yang diperdagangkan di pasar-pasar merupakan hasil tangkapan nelayan pasang surut dengan cara memungunataupun mengambil langung pada zona intertidal ketika perairan surut [37].

Tabel 2. Jenis-Jenis Gastropoda dan Bivalvia pada pasar-pasar di pulau Wangi-Wangi dan ketersediaannya.

Famili	Jenis	Ketersedian
Arachidae	<i>Anadara</i> sp.	UD, U/K, S/H
Tridacnidae	<i>Tridacna</i> sp.	DD, K, S
Cypraeidae	<i>Cypraea tigris</i>	JD, U, S
Haliotidae	<i>Haliotis</i> sp.	SJD, U, S
Muricidae	<i>Chicoreus</i> sp.	SJD, U, S/H
Potamididae	<i>Telescopium telescopium</i>	SJD, U, S
Strombidae	<i>Lambis lambis</i>	UD, U, K, S/H
	<i>Lambis</i> sp.	UD, U, K, S/H
	<i>Strombus gibberelus</i>	UD, U, K, S/H
	<i>Strombus luhuanus</i>	UD, U, K, S/H
	<i>Strombus lentiginosus</i>	UD, U, K, S/H
	<i>Strombus urceus</i>	UD, U, K, S/H
Terebridae	<i>Conus marmoreus</i>	SJD, U, S
Volutidae	<i>Cymbiola vespertilo</i>	DD, U, K, S/H

## Crustacea

Rajungan, udang mantis, udang, kepiting bakau dan lobster merupakan beberapa jenis Crustacea yang dapat ditemukan di pasar-pasar di pulau Wangi-Wangi. Adapun Rajungan adalah Crustacea yang paling sering ditemukan, sedangkan udang mantis, udang, kepiting bakau dan lobster cenderung jarang untuk ditemukan dan tersedia pada waktu-waktu tertentu. Beberapa Crustacea tersebut dapat ditemukan dalam kondisi hidup saat diperdagangkan.

## Bulu Babi (Echinoidea)

Setidaknya terdapat dua jenis bulu babi yang dikonsumsi dan diperdagangkan di Pulau Wangi-Wangi yaitu bulu babi berduri panjang (*Diadema setosum*) dan pendek. Adapun bagian yang dikonsumsi adalah gonad [38]. Bulu babi diperdagangkan dalam bentuk segar dalam bentuk utuh dan kumpulan gonad yang telah dikumpulkan ke dalam satu cangkang ataupun dikemas dalam botol. Bulu babi tersebut diperoleh dari pengumpulan oleh nelayan pada zona intertidal ketika perairan surut.

## Rumput Laut

Bagian selatan pulau Wangi-Wangi merupakan daerah budidaya rumput laut jenis *Eucheuma cottonii* dan *Eucheuma spinosum* [39][40]. Rumput laut tersebut diperdagangkan dalam bentuk kering untuk dikirim keluar Wakatobi melalui pengumpul. Rumput laut hasil budidaya tersebut tidak diperjual belikan di pasar-pasar lokal yang ada di pulau Wangi-Wangi mengingat keduanya ditujukan sebagai bahan baku industri yang memerlukan pengolahan lebih lanjut dan tidak untuk dikonsumsi langsung. Adapun jenis rumput laut yang dapat ditemukan di pasar-pasar adalah *Caulerpa lentillifera*. Rumput laut jenis ini jarang ditemukan di pasar-pasar tetapi umum dikonsumsi oleh masyarakat dalam bentuk segar [41].

## Komoditas Hasil Pengolahan

Selain dalam bentuk segar, beberapa hasil perikanan di pulau Wangi-Wangi diperdagangkan dalam bentuk olahan hasil pengeringan/pengasinan dan pengasapan. Hasil perikanan yang diolah dengan pengeringan diantaranya adalah ikan-ikan karang, cumi-cumi, gurita dan kerang. Sedangkan hasil laut yang diolah dengan cara pengasapan adalah ikan-ikan pelagis terutama tuna dan cakalang serta berbagai jenis ikan karang.

## Harga

Komoditas hasil perikanan pada pasar-pasar yang ditujukan untuk konsumsi lokal di pulau Wangi-Wangi tidak diperjual belikan

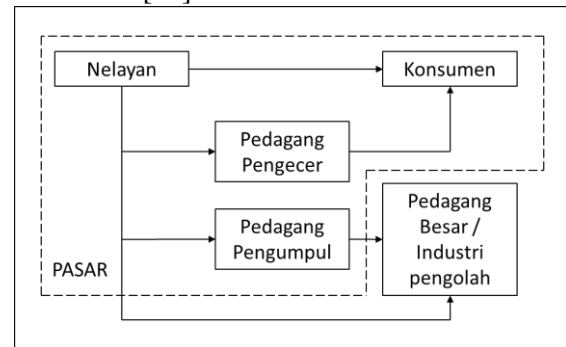
dengan cara ditimbang atau dalam ukuran berat (kg) melainkan dalam takaran tumpukan ikan (untuk ikan berukuran kecil) ataupun satuan ekor (untuk ikan-ikan berukuran sedang atau besar). Umumnya ikan-ikan segar yang diperdagangkan di pasar-pasar di pulau Wangi-Wangi dijual dengan harga mulai Rp. 10.000, Rp. 20.000, Rp. 25.000 ataupun Rp. 50.000 untuk satu tumpukan jenis ikan tertentu. Harga Rp. 10.000 umum ditemukan untuk ikan-ikan berukuran kecil seperti *Decapterus* sp., *Auxis thazard*, cumi-cumi ukuran kecil pada saat tangkapan melimpah dan satu takar mangkuk ikan *Atherinomorus* sp. Harga Rp. 20.000 dan Rp. 25.000 umum ditemukan untuk ikan *Rastrelliger kanagurta*, *Selar* sp., tuna ukuran kecil, potongan daging tuna/caklang dan ikan-ikan karang berukuran kecil. Adapun harga Rp. 50.000 umum ditemukan untuk ikan-ikan karang dan tuna ataupun cakalang berukuran sedang. Sedangkan ikan tuna, cakalang ataupun ikan karang berukuran besar dijual dengan harga diatas Rp. 50.000. Selain itu kadang-kadang juga dapat ditemukan tumpukan campuran ikan Balistidae, Acanthuridae, Chaetodontidae, Zanclidae ataupun ikan karnag lain berukuran kecil dalam jumlah kecil yang dijual dengan harga Rp. 5.000 hingga Rp. 10.000.

Adapun gastropoda dan bivalvia diperdagangkan dengan harga Rp. 10.000 hingga Rp. 20.000 untuk satu tumpuk. Bulu babi diperdagangkan dengan kisaran harga Rp. 10.000 – Rp. 20.000 untuk satu tumpuk ataupun satu wadah gonad yang telah dikumpulkan. Ikan kering dijual dengan harga mulai Rp. 15.000 untuk jenis ikan ekonomis rendah seperti julung-julung hingga Rp.100.000 atau lebih untuk ikan-ikan ekonomis tinggi seperti kerapu ataupun kakap berukuran besar. Sedangkan hasil pengasapan dijual mulai Rp.10.000 untuk potongan ikan tuna atau cakalang serta Rp. 15.000 hingga Rp. 25.000 untuk ikan-ikan karang. Fluktuasi harga menyesuaikan kelimpahan hasil tangkapan nelayan.

### Saluran Pemasaran

Pasar-pasar di Pulau Wangi-Wangi merupakan tempat bertemunya dan terjadinya

transaksi jual beli antara nelayan, pedagang pengecer, pedagang pengumpul dan konsumen [17].



**Gambar 5.** Saluran pemasaran komoditas perikanan pada pasar-pasar di Pulau Wangi-Wangi.

Adapun sebagian besar komoditas perikanan yang diperdagangkan lebih ditujukan untuk konsumsi pasar lokal. Terdapat beberapa pola saluran pemasaran komoditas perikanan yang terdapat di pulau Wangi-Wangi (Gambar 5) yaitu:

- 1) Nelayan atau istri nelayan membawa hasil tangkapan dan memasarkannya langsung ke konsumen di pasar-pasar. Transaksi jual beli dengan pola ini umumnya dilakukan untuk ikan-ikan berukuran kecil atau sedang yang merupakan tangkapan harian dari nelayanserta ditujukan untuk konsumsi lokal
- 2) Nelayan atau istri nelayan menjual hasil tangkapan kepada pedagang pengecer di pasar untuk dijual kembali ke konsumen. Transaksi jual beli dengan pola ini umumnya juga dilakukan untuk ikan-ikan berukuran kecil atau sedang.
- 3) Pedagang pengumpul membeli hasil tangkapan nelayan di pasar untuk kemudian menjual ke industri pengolahan. Transaksi jual beli dengan pola ini umumnya dilakukan untuk komoditas ikan-ikan berukuran besar seperti tuna, barakuda, cakalang, lemadang dan ikan karang berukuran besar.
- 4) Nelayan menjual langsung hasil tangkapan kepada pedagang besar. Transaksi jual beli dengan pola ini umumnya dilakukan untuk komoditas



ikan-ikan berukuran besar seperti tuna dan ikan-ikan karang berukuran besar.

Seorang nelayan dapat memasarkan komoditas hasil perikanan dengan gabungan dua atau tiga pola pemarkan tersebut ketika memperoleh hasil tangkapan dalam berbagai ukuran dan jumlah yang cukup besar serta melimpahnya ikan di pasaran.

## KESIMPULAN

Komoditas perikanan di pulau Wangi-Wangi memiliki nilai ekonomis yang cukup tinggi dan didominasi oleh ikan-ikan pelagis dari famili Scombridae yaitu tuna dan cakalang serta ikan-ikan karang dari famili Lutjanidae, Serranidae dan Haemulidae. Sebagian besar komoditas tersebut diperdagangkan sebagai bahan pangan dalam bentuk segar dan merupakan hasil perikanan tangkap yang ditunjang oleh ekosistem karang dan lamun disekitar pulau. Edukasi terhadap nelayan dan masyarakat di pulau Wangi-Wangi tentang penangkapan yang ramah lingkungan serta upaya pelestarian lingkungan untuk menjaga laut dari kerusakan perlu terus ditingkatkan untuk perikanan yang berkelanjutan. Pengolahan hasil perikanan di Pulau Wangi-Wangi masih terbatas oleh karenanya perlu adanya diversifikasi produk olahan untuk memberikan nilai tambah pada komoditas hasil perikanan yang ada.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada para pedagang ikan di Pasar Pelangi Marina / Pasar Malam, Pasar Pagi dan Pasar Sentral Wakatobi yang telah memberikan informasi dan bantuannya dalam pengumpulan data untuk penulisan makalah ini.

## DAFTAR PUSTAKA

- [1] F. Von Heland and J. Clifton, "Whose Threat Counts? Conservation Narratives in the Wakatobi National Park, Indonesia," *Conserv. Soc.*, vol. 13, no. 2, pp. 154–165, 2015.
- [2] J. E. N. VERON *et al.*, "Delineating the Coral Triangle," *Galaxea, J. Coral Reef Stud.*, vol. 11, no. 2, pp. 91–100, 2009.
- [3] A. Ramadhan, L. Lindawati, and N. Kurniasari, "Nilai Ekonomi Ekosistem Terumbu Karang Di Kabupaten Wakatobi," *J. Sos. Ekon. Kelaut. dan Perikan.*, vol. 11, no. 2, p. 133, 2017.
- [4] D. J. Smith, "Wakatobi Field Report," University of Essex, Essex, UK, 2006.
- [5] R. K. F. Unsworth, L. C. Cullen, J. N. Pretty, D. J. Smith, and J. J. Bell, "Economic and subsistence values of the standing stocks of seagrass fisheries: Potential benefits of no-fishing marine protected area management," *Ocean Coast. Manag.*, vol. 53, no. 5–6, pp. 218–224, 2010.
- [6] T. C. COREMAPII-LIPI, "Monitoring Ekologi Wakatobi," Jakarta, 2007.
- [7] BPS Kab. Wakatobi, *Kecamatan Wangi-Wangi Dalam Angka 2018*. Wakatobi: BPS Kab. Wakatobi, 2018.
- [8] BPS Kab. Wakatobi, *Kecamatan Wangi-Wangi Selatan Dalam Angka*. Wakatobi: BPS Kab. Wakatobi, 2018.
- [9] B. Kab. Wakatobi, *Kabupaten Wakatobi Dalam Angka 2018*. Wakatobi: BPS Kab. Wakatobi, 2018.
- [10] T. Tahara, "Kebangkitan Identitas Orang Bajo di Kepulauan Wakatobi," *Antropol. Indones.*, vol. 34, no. 1, 2013.
- [11] E. Suryanegara, Suprajaka, and I. Nahib, "Perubahan Sosial Pada Kehidupan Suku Bajo: Studi Kasus Di Kepulauan Wakatobi, Sulawesi Tenggara ( Social Change on Bajo Tribe : Case Study in Wakatobi Islands, Southeast Sulawesi )," *Maj. Globe*, vol. 17, no. 1, pp. 67–78, 2015.
- [12] Ngadi, "Diversifikasi mata pencaharian dan pendapatan rumah tangga di kawasan pesisir Kabupaten Wakatobi, Sulawesi Tenggara," *J. Sos. Ekon. Kelaut. dan Perikan.*, vol. 11, no. 2, pp. 209–223, 2016.
- [13] Halili, "Penilaian Performa Pengelolaan Perikanan menggunakan Indikator EAFM," Wakatobi, 2012.
- [14] L. Adam, "Kebijakan Pengembangan Perikanan Berkelanjutan (Studi Kasus: Kabupaten Wakatobi, Provinsi Sulawesi Tenggara dan Kabupaten Pulau Morotai, Provinsi Maluku



- Utara),” *J. Perikan. dan Kelaut.*, vol. II, no. 2, pp. 115–126, 2012.
- [15] P. Simonin, “ACSF-Oxfam Rural Resilience Project Case Study : Wakatobi , S . E . Sulawesi , Indonesia,” 2014.
- [16] R. Rahayu, A. Miftachul Hudha, Sukarsono, and F. Hardian Permana, “Analysis of Nutritional Content of Fresh Sea Worm Honingka (*Siphonosoma australe-australe*) as a Potential Food Source for Communities,” *IOP Conf. Ser. Earth Environ. Sci.*, no. 276, 2019.
- [17] Kab.Wakatobi, *Buku Profil Perekonomian Kabupaten Wakatobi Tahun 2014*. Wakatobi: Pemda Kabupaten Wakatobi, 2016.
- [18] W. T. White *et al.*, *Market Fishes of Indonesia*. Canberra: ACIAR, 2013.
- [19] G. Allen, R. Steene, P. Humann, and N. Deloach, *Reef Fish Identification Tropical Pacific*. El Cajon: New World Publications Inc., 2003.
- [20] R. H. Kuitert and T. Tonozuka, *Pictorial Guide to: Indonesian Reef Fishes*. Zoonetics, 2001.
- [21] B. Dharma, *Recent and Fossil of Indonesian Shells*. Hackenheim: ChonchBooks, 2005.
- [22] B. Dharma, *Siput Dan Kerang Indonesia I (Indonesian Shells)*. Jakarta: Sarana Graha, 1988.
- [23] B. Dharma, *Siput Dan Kerang Indonesia II (Indonesian Shells)*. Wiesbaden:Verlag Christa Hemmen, 1992.
- [24] A. KUSNADI, U. E. Hernawan, and T. Triandiza, *Moluska Padang Lamun Kepulauan Kei Kecil*. Jakarta: LIPI Press, 2008.
- [25] H. Saediman, “Prioritizing commodities in southeast sulawesi province of indonesiausing AHP based borda count method,” *Asian Soc. Sci.*, vol. 11, no. 15, pp. 171–179, 2015.
- [26] A. Aziz, “Beberapa Catatan Tentang Peikanan Bulu Babi,” *Oseana*, vol. XVIII, no. 2, pp. 65–75, 1993.
- [27] P. A. Uneputty, Y. A. Lewerissa, and S. Haumahu, “KERAGAMAN MOLUSKA YANG BERASOSIASI DENGAN *Strombus luhuanus* ( Species Diversity of Associated Mollusc to *Strombus luhuanus* ),” *J. Trit.*, vol. 14, no. 2, pp. 50–55, 2018.
- [28] A. M. Tapotubun, “Komposisi Kimia Rumput Laut (*Caulerpa lentillifera*) dari Perairan Kei Maluku dengan Metode Pengeringan Berbeda,” *J. Pengolah. Has. Perikan. Indones.*, vol. 21, no. 1, pp. 13–23, 2017.
- [29] U. Tangke and S. Deni, “Pemetaan daerah penangkapan ikan madidihang (*Thunnus albacares*) dan ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) di Perairan Maluku Utara,” *Agrikan J. Ilm. Agribisnis dan Perikan.*, vol. 6, pp. 1–17, 2014.
- [30] D. Hidayati and L. Rachmawati, *Data Dasar Aspek Sosial Terumbu Karang Indonesia*. Jakarta: COREMAP-LIPI, 2002.
- [31] F. Firmansyah *et al.*, *Satu Dekade Pengelolaan Taman Nasional Wakatobi: Keberhasilan dan tantangan konservasi laut*. Jakarta: WWF-ID, 2016.
- [32] I. Suwandi, “Keberlanjutan Pengelolaan Daerah Perlindungan Laut di Desa Waha Kabupaten Wakatobi,” Institut Pertanian Bogor, 2014.
- [33] M. Tadjuddah, B. Wiryawan, A. Purbayanto, and E. S. Wiyono, “Analisis Pemetaan Jaringan Perdagangan Ikan Kerapu Hidup Di Taman Nasional Wakatobi, Sulawesi Tenggara, (Mapping Analysis of Life Groupers Trade In Wakatobi Marine National Park Southeast Sulawesi Province, Indonesia),” *Bul. PSP*, vol. 20, no. 2, pp. 119–130, 2012.
- [34] M. Patanda, S. H. Wisudo, D. R. Monintja, and B. Wiryawan, “Sustainability for reef fish resource based on productivity and susceptibility in Wangi-Wangi Island, Southeast Sulawesi, Indonesia,” *AACL Bioflux*, vol. 10, no. 4, pp. 861–874, 2017.
- [35] P. A. Uneputty, S. Haumahu, and Y. Lewerissa, “Kemelimpahan dan Distribusi Ukuran *Strombus luhuanus* Pada Perairan Pantai Berbatu Negeri Oma, Kabupaten Maluku Tengah,” in

- Prosiding Simposium Nasional Kelautan dan Perikanan V Universitas Hasanuddin*, 2018, pp. 209–218.
- [36] J. Leiwakabessy and S. Lewerissa, “Amino acid profile of *Strombus luhuanus* and *Lambis lambis* from Waisarisa and Suli waters, Maluku Province, Indonesia,” *AAFL Bioflux*, vol. 10, no. 5, pp. 1174–1179, 2017.
- [37] Furkon, N. Nessa, R. Ambo-Rappe, L. C. Cullen-Unsworth, and R. K. F. Unsworth, “Social-ecological drivers and dynamics of seagrass gleaning fisheries,” *Ambio*, 2019.
- [38] W. O. Salma, I. Yusuf, M. Karo, and L. Banudi, “The effect of Sea urchin (*Diadema setosum*) gonad extract on IgM and IgG antibodies production in BALB/c mice infected by *Salmonella typhi*,” *J. Gizi Klin. Indones.*, vol. 14, no. 3, pp. 93–98, 2018.
- [39] N. A. Rangka and M. Paena, “Potensi Dan Kesesuaian Lahan Budidaya Rumput Laut (*Kappaphycus alvarezii*) Di Sekitar Perairan Kabupaten Wakatobi Provinsi Sulawesi Tenggara [Potential And Suitability Of Land Seaweed Farming (*Kappaphycus alvarezii*) Water Around The District Wakatob,]” *J. Ilm. Perikan. dan Kelaut.*, vol. 4, no. 2, pp. 151–159, 2019.
- [40] M. Jufri, Y. Syaikat, and A. Fariyanti, “Pengaruh Resiko Produksi Terhadap Perilaku Rumah Tangga Petani Rumput Laut Di Kabupaten Wakatobi,” *J. Ekon. Pertan. dan Agribisnis*, vol. 2, no. 5, pp. 443–453, 2018.
- [41] C. Nufus, Nurjanah, and A. Abdullah, “Karakteristik Rumput Laut Hijau dari Perairan Kepulauan Seribu dan Sekotong Nusa Tenggara Barat Sebagai Antioksidan,” *J. Pengolah. Has. Perikan. Indones.*, vol. 20, no. 3, pp. 620–632, 2017.