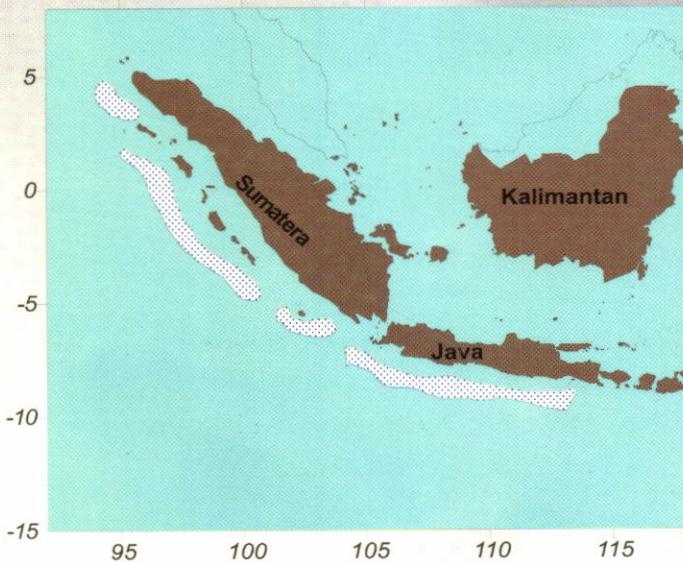
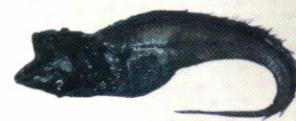
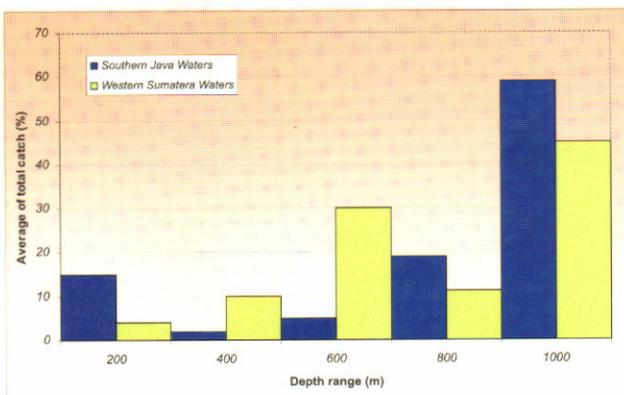


SUMBER DAYA PERIKANAN LAUT DALAM DARI SAMUDERA HINDIA: SALAH SATU SUMBER MAKANAN MASA DEPAN



Ikan demersal laut dalam adalah salah satu sumber daya perikanan baru di perairan Indonesia yang belum dimanfaatkan dengan baik. Hasil penelitian tentang potensi ikan demersal laut dalam menunjukkan bahwa pada kedalaman 200-1.100 meter tercatat 529 spesies antara lain; 415 spesies ikan, 64 spesies krustasea, dan 46 spesies cumi. Distribusi sumber daya ini di selatan Laut Jawa terbanyak berada di selatan Jawa Tengah dan yang paling sedikit berada di selatan Jawa Timur. Di barat Sumatera terbanyak di barat Aceh dan Lampung, dan yang paling sedikit di barat Bengkulu, Sumatera Barat, dan Sumatera Utara.

Spesies demersal laut dalam yang paling dominan di Samudera Hindia



Ashiro
(*Lamprogrammus niger*)



Nakamuragimne
(*Diretmoides pauciradiatus*)



Kinme
(*Beryx splendens*)



Hiuchi red
(*Hoplostethus crassispinus*)

Kelimpahan tertinggi sumber daya perikanan laut dalam berada pada kedalaman 700-1.000 m dan terendah berada pada kedalaman 200-400 m.

Kandungan nutrisi dan steroid ikan demersal laut dalam dari Samudera Hindia memiliki kandungan protein 23,0-24,8%; lemak 1,9-4,1%; karbohidrat 0-1,75; abu 1,7-2,4%; dan air 70,1-72,1%. Dan teridentifikasi mengandung 17 asam amino. Sementara itu test steroid menunjukkan bahwa beberapa dari ikan laut dalam mengandung steroid. Konsentrasi steroid tertinggi terdapat pada *Diretmoides pauciradiatus*, *Beryx splendens*, dan *Hoplostethus crassispinus*.

Nara Sumber: Ali Suman

Jl. Pasir Putih 1, Ancol Timur
Jakarta 14430
Telp. (021) 64711940(hunting)
Fax. (021) 6402640
Email : library_prpt@indo.net.id



Pusat Riset Perikanan Tangkap
Badan Riset Kelautan dan Perikanan
Departemen Kelautan dan Perikanan
2006

Design & Layout: W. Berbudi

ISSN 1907-8226



9 771907 822637

BAWAL
WIDYA RISET PERIKANAN TANGKAP
Pedoman bagi Penulis

1. Ruang Lingkup: Publikasi ini memuat hasil penelitian, tinjauan, opini, gagasan, berdasarkan hasil-hasil penelitian yang terdahulu dan berita-berita aktual tentang kegiatan-kegiatan yang terkait dengan penelitian sumber daya, penangkapan, ilmu lingkungan, dan pemacuan stok ikan.
2. Bahasa: Bahasa Indonesia yang baik dan benar, tidak diperkenankan menggunakan singkatan yang tidak umum dan bersifat semi ilmiah.
3. Penulisan Naskah: Naskah maksimum 10 halaman diketik 2 spasi menggunakan program MS-Word pada kertas ukuran A4 (kecuali judul table, gambar, dan daftar pustaka diketik 1 spasi).
 - a. Judul: Hendaknya pendek, informative, dan mencerminkan materi tulisan. Judul diikuti dengan nama penulis dan instansinya.
 - b. Pendahuluan: Berisi latar belakang, justifikasi, tujuan, dan sasaran, serta pokok-pokok topik yang akan dibahas.
 - c. Pokok Bahasan: Diuraikan secara jelas serta dibahas suatu topik atau permasalahan yang terkait dengan judul.
 - d. Tabel: Diberi judul singkat, jelas (informative), dan diberi nomor urut, diketik menggunakan program MS-Excel.
 - e. Gambar dan Grafik: Diberi judul dan nomor urut dengan angka Arab. Judul dan keterangan gambar diletakkan di bawah gambar. Grafik disertai dengan data digital menggunakan program MS-Excel.
 - f. Foto: Dipilih warna kontras atau foto hitam putih, diberi judul dan nomor urut.
 - g. Kesimpulan dan Saran: Diuraikan secara ringkas dan jelas mengacu kepada pokok-pokok bahasan.
 - h. Daftar Pustaka: Dicantumkan dalam naskah bila ada pengutipan dari sumber lain. Daftar Pustaka disusun menurut abjad, dan penulisan sesuai dengan peraturan yang sudah baku.
4. Cetak Ulang: Penulis akan menerima 25 buah cetak ulang (*reprint*) secara cuma-cuma. Bagi tulisan yang disusun oleh lebih dari seorang penulis, pembagiannya diserahkan kepada yang bersangkutan.
5. Penyampaian Naskah: Naskah tulisan dikirim rangkap 2 berikut disketnya, dialamatkan kepada: Redaksi Pelaksana BAWAL WIDYA RISET PERIKANAN TANGKAP. Jl. Pasir Putih I Ancol Timur Jakarta Utara 14430 Telp. (021) 64711940 Fax. (021) 6402640. E-mail: library_prpt@indo.net.id.
6. Naskah yang tidak diterbitkan akan dikembalikan kepada penulis.