

Tersedia online di: <http://ejournal-balitbang.kkp.go.id/index.php/jkpi>

e-mail: [jkpi.puslitbangkan@gmail.com](mailto:jkpi.puslitbangkan@gmail.com)

**JURNAL KEBIJAKAN PERIKANAN INDONESIA**

Volume 15 Nomor 2 Nopember 2023

p-ISSN: 1979-6366

e-ISSN: 2502-6550

Nomor Akreditasi Kementerian RISTEK-BRIN: 85/M/KPT/2020



## KEARIFAN LOKAL “SEGELURUNG” SEBAGAI INOVASI UNTUK Mendukung KEBIJAKAN KETAHANAN PANGAN DI PEDESAAN

### LOCAL WISDOM OF “SEGELURUNG” AS AN INNOVATION TO SUPPORT FOOD SECURITY POLICIES IN RURAL AREAS

**Bachtari Alam Hidayat<sup>\*1,2</sup>, Agus Faturohim<sup>3</sup>, Alexander Akbar<sup>3</sup>, dan Arfan Hermawan<sup>3</sup>**

<sup>1</sup>Badan Perencanaan Pembangunan Daerah, Penelitian dan Pengembangan Kota Palembang, Jl. Merdeka No.74, 22 Ilir, Kota Palembang, Sumatera Selatan 30131

<sup>2</sup>Program Magister Ilmu Pemerintahan, Universitas Tamansiswa Palembang, Jl. Tamansiswa No.261, 20 Ilir, Kota Palembang, Sumatera Selatan, Indonesia

<sup>3</sup>Badan Perencanaan Pembangunan Daerah, Penelitian dan Pengembangan Kota Palembang, Jl. Merdeka No.74, 22 Ilir, Kota Palembang, Sumatera Selatan 30131

Teregistrasi I tanggal: 22 Juni 2023; Diterima setelah perbaikan tanggal: 26 Oktober 2023;

Disetujui terbit tanggal: 27 Oktober 2023

#### ABSTRAK

Provinsi Sumatera Selatan memiliki potensi sumber daya perikanan perairan umum daratan yang melimpah. Angka konsumsi ikan Provinsi Sumatera Selatan tahun 2022 yaitu 46,04 kg/kapita/tahun masih kesulitan dalam mengejar target konsumsi ikan secara nasional 56,48 kg/kapita/tahun. Makanan olahan terbuat dari ikan yang dapat diawetkan menjadi cara meningkatkan angka konsumsi ikan. Salah satu cara tradisional pengawetan ikan di pedesaan dilakukan dengan cara pengasapan. Metode pengasapan ikan telah menjadi bagian dari kearifan lokal yang diwariskan secara turun-temurun dalam banyak masyarakat pedesaan. Penelitian ini bertujuan mendeskripsikan segelurung sebagai produk kearifan lokal dapat menjadi sebuah inovasi untuk mendukung kebijakan ketahanan pangan dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Penelitian ini menggunakan tiga pendekatan, yaitu studi literatur, survei, dan wawancara mendalam. Data dikumpulkan melalui wawancara mendalam kepada masyarakat Kabupaten PALI, Sumatera Selatan. Data dianalisis dengan pendekatan kualitatif dan disajikan secara deskriptif. Segelurung adalah suatu metode tradisional dalam pengawetan ikan perairan umum daratan dengan cara memberikan bumbu rempah-rempah sebelum proses pengasapan untuk memberikan rasa pedas gurih dan aroma khas. Segelurung digunakan untuk memperpanjang umur simpan ikan perairan umum daratan. Integrasi kearifan lokal segelurung dengan kebijakan ketahanan pangan, kesejahteraan masyarakat, dan faktor lainnya memiliki peluang yang besar. Dengan mengoptimalkan potensi segelurung sebagai inovasi dalam pengolahan produk perikanan, dapat terjadi sinergi antara kebijakan pemerintah, pelestarian budaya, peningkatan kesejahteraan masyarakat, dan pengembangan sektor perikanan lokal. Kearifan lokal segelurung dapat menjadi bagian dari kebijakan ketahanan pangan, terutama dalam upaya meningkatkan ketersediaan dan aksesibilitas pangan di daerah pedesaan.

**Kata Kunci:** Segelurung; ikan; inovasi; kearifan lokal; masyarakat pedesaan

#### ABSTRACT

South Sumatra Province has abundant potential in inland fisheries resources. The fish consumption in South Sumatra in 2022 was recorded at 46.04 kg/capita/year, which still needs to catch up to the national target of 56.48 kg/capita/year. Processed food made from fish, which can be preserved, becomes a way to increase fish consumption. One traditional method of fish preservation in rural areas is through smoking. The smoking method has been part of local wisdom that has been passed down through generations in many rural communities. This study aims to describe “segelurung” as a product of local wisdom that can be an innovation to support food security policies and improve the community’s well-being. The study utilizes three approaches: literature review,

Korespondensi penulis:

e-mail: [alamhidayat79@gmail.com](mailto:alamhidayat79@gmail.com)

surveys, and in-depth interviews. Data is collected through in-depth interviews with communities in Pali Regency, South Sumatra. The data is analyzed using a qualitative approach and presented descriptively. Segelurung is a traditional method of preserving freshwater fish by adding spices before the smoking process, giving it a spicy and savory taste with a unique aroma. Segelurung is used to extend the shelf life of freshwater fish. Integrating local wisdom, segelurung, with food security policies, community well-being, and other factors presents significant opportunities. By optimizing the potential of segelurung as an innovation in fish product processing, there can be synergy between the government policies, cultural preservation, improving community well-being, and developing the local fisheries sector. Local wisdom, segelurung, can be part of food security policies, especially in improving the availability and accessibility of food in rural areas.

**Keywords: Segelurung; Fishes; Innovation; Local Wisdom; Rural Communities**

## PENDAHULUAN

Provinsi Sumatera Selatan memiliki potensi sumber daya perikanan perairan umum daratan yang melimpah. Perikanan perairan umum daratan menjadi sumber utama protein yang terjangkau bagi penduduk di wilayah tersebut. Namun, sangat disayangkan bahwa masih terdapat permasalahan gizi kronis stunting yang berhubungan dengan konsumsi protein. Angka stunting di Provinsi Sumatera Selatan sebesar 18,6% belum mencapai target penurunan stunting nasional yaitu 14% (Kemenkes, 2023). Angka konsumsi ikan Provinsi Sumatera Selatan tahun 2022 yaitu 46,04 kg/kapita/tahun masih kesulitan dalam mengejar target konsumsi ikan secara nasional 56,48 kg/kapita/tahun. Selain mencukupi kebutuhan gizi dan pangan, perikanan perairan umum daratan juga berfungsi sebagai sumber mata pencaharian utama bagi sebagian besar masyarakat di pedesaan, terutama para nelayan, pembudidaya ikan, pedagang ikan dan pengolah hasil perikanan. Namun, perikanan perairan umum daratan juga menghadapi berbagai tantangan, seperti diperlukan upaya dalam pengawetan ikan agar dapat bertahan dalam jangka waktu yang lebih lama.

Makanan olahan terbuat dari ikan yang dapat diawetkan menjadi cara meningkatkan angka konsumsi ikan. Salah satu cara tradisional pengawetan ikan di pedesaan dilakukan dengan cara pengasapan. Metode pengasapan ikan telah menjadi bagian dari kearifan lokal yang diwariskan secara turun-temurun dalam banyak masyarakat, terutama di daerah yang memiliki akses terhadap sumber daya perikanan. Keanekaragaman warisan budaya di Indonesia mencerminkan kekayaan kearifan lokal yang terwujud, salah satunya yaitu makanan tradisional yang unik di setiap daerah (Fauzi *et al.*, 2020). Kearifan lokal merupakan bagian dari budaya suatu masyarakat yang tidak dapat dipisahkan dari bahasa masyarakat itu sendiri (Nawastuti, 2018). Kearifan lokal merupakan suatu nilai budaya yang tidak terlepas dari kehidupan masyarakat Indonesia dan diakui keberadaannya oleh hukum negara (Oktaviani *et al.*, 2016). Dalam pengelolaan sumberdaya

perikanan, penerapan kearifan lokal tidak dapat dipisahkan dari pengaruh adat istiadat masyarakat setempat (Prianto *et al.*, 2023; Purwoko *et al.*, 2021; Hadie *et al.*, 2021; Halim *et al.*, 2017).

Pengetahuan dan nilai-nilai dari leluhur yang diwariskan secara turun-temurun melalui proses yang panjang menjadikan kearifan lokal sebagai sumber energi potensial untuk menjadi pegangan hidup dalam pembangunan ke depan (Paulangan *et al.*, 2021). Mempertahankan dan mempromosikan kearifan lokal di pedesaan terletak pada kemampuannya untuk memastikan keberlanjutan lingkungan, kehidupan masyarakat, dan keberagaman budaya. Selain itu, kearifan lokal juga dapat memberikan nilai ekonomi dan identitas yang kuat bagi masyarakat pedesaan, serta menjadi sumber inspirasi untuk inovasi dan pengembangan berkelanjutan di masa depan. Tujuan Pembangunan Berkelanjutan (SDGs) didefinisikan sebagai tujuan pembangunan yang memastikan peningkatan kesejahteraan ekonomi masyarakat, keberlanjutan kehidupan sosial, kualitas lingkungan hidup, serta keadilan dan tata kelola pemerintahan yang baik (Hidayat, Yuliana, *et al.*, 2022).

Sumber daya alam memiliki potensi menjadi sumber pengembangan kearifan lokal (Yuliana *et al.*, 2021). Salah satunya ikan yang merupakan bahan pangan yang mudah rusak atau membusuk, dalam waktu delapan jam setelah ikan ditangkap dan didaratkan akan timbul proses perubahan yang mengarah pada pembusukan (Sirait & Hadi Saputra, 2020). Oleh karena itu, diperlukan sebuah inovasi agar ikan yang memiliki karakteristik *perishable food* memiliki daya tahan yang lebih lama dan memiliki nilai tambah. Inovasi ini juga merupakan salah satu strategi untuk meningkatkan kesejahteraan pelaku usaha perikanan dan ketahanan pangan khususnya di pedesaan.

Segelurung adalah salah satu proses pengolahan ikan yang merupakan sebuah tradisi turun-temurun yang dilakukan oleh masyarakat pedesaan di Kabupaten Penukal Abab Lematang Timur (PALI), Sumatera Selatan, Indonesia. Segelurung menjadi

salah satu bentuk kearifan lokal yang masih dilestarikan oleh masyarakat pedesaan mengenai cara tradisional mengawetkan ikan perairan umum daratan dengan pengasapan. Asal dan sejarah metode ini tidak terdokumentasi dengan baik, tetapi diyakini telah digunakan oleh masyarakat setempat sebagai cara untuk mengawetkan hasil tangkapan mereka untuk jangka waktu yang lebih lama dan juga memotivasi agar masyarakat gemar makan ikan. Seiring berjalannya waktu, cara tersebut telah menjadi bagian dari tradisi kuliner daerah dan masih digunakan hingga saat ini. Dalam hal ini, pengembangan inovasi dan penerapan kearifan lokal dalam sektor perikanan dapat menjadi salah satu solusi untuk mengatasi permasalahan gizi dan pengawetan ikan. Berdasarkan hal tersebut, maka penelitian ini akan mengkaji segelurung sebagai produk kearifan lokal yang dapat menjadi sebuah inovasi untuk mendukung kebijakan ketahanan pangan dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat.

Penelitian ini menggunakan tiga pendekatan, yaitu studi literatur, survei, dan wawancara mendalam. Data dikumpulkan melalui wawancara mendalam kepada informan berjumlah 15 orang yang merupakan masyarakat Kabupaten PALI, Sumatera Selatan dipilih secara *purposive sampling* dengan mempertimbangkan faktor-faktor seperti umur, jenis kelamin, pekerjaan utama, dan tingkat pendidikan. Data dianalisis dengan pendekatan kualitatif. Analisis data disajikan secara deskriptif. Tahapan analisis data tersebut terdiri dari reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Penyusunan rekomendasi kebijakan dalam penelitian ini dilakukan berdasarkan hasil analisis yang telah dilakukan, kemudian pilihan kebijakan ditentukan dengan menggunakan metode *Technique for Order Preference by Similarity to Ideal Solution* (TOPSIS). Metode TOPSIS adalah sebuah metode dalam analisis *Multi-Criteria Decision Making* (MCDM) yang digunakan untuk mengambil keputusan dalam situasi dengan banyak kriteria. Metode ini berfokus pada perbandingan relatif antara alternatif berdasarkan kesamaan mereka dengan solusi ideal yang diinginkan. Langkah-langkah dalam metode TOPSIS meliputi menentukan kriteria, menentukan alternatif, membuat matriks penilaian, normalisasi matriks, memberikan bobot pada kriteria, menentukan solusi ideal positif dan negatif, menghitung jarak *Euclidean*, menghitung skor proksimitas relatif, dan merankingkan alternatif berdasarkan skor proksimitas relatif. Metode ini memberikan kerangka kerja yang sistematis untuk memilih alternatif terbaik berdasarkan preferensi kriteria yang telah ditentukan (Hwang & Yoon, 1981)

## BAHASAN

### Kondisi Umum dan Tantangan

Secara geografis, Kabupaten Penukal Abab Lematang Ilir (PALI) terletak pada posisi 2°50' - 3°30' Lintang Selatan dan 103°30' - 104°20' Bujur Timur. Luas wilayah Kabupaten PALI adalah 1.840 Km<sup>2</sup> terbagi menjadi 5 kecamatan, yaitu Kecamatan Talang Ubi, Kecamatan Tanah Abang, Kecamatan Penukal Utara, Kecamatan Penukal, dan Kecamatan Abab yang seluruhnya terdiri atas 91 desa definitif dan 6 kelurahan. Jumlah Penduduk Kab Pali adalah 200.368 jiwa dengan tingkat pertumbuhan penduduk sebesar 0,92 persen per tahun.

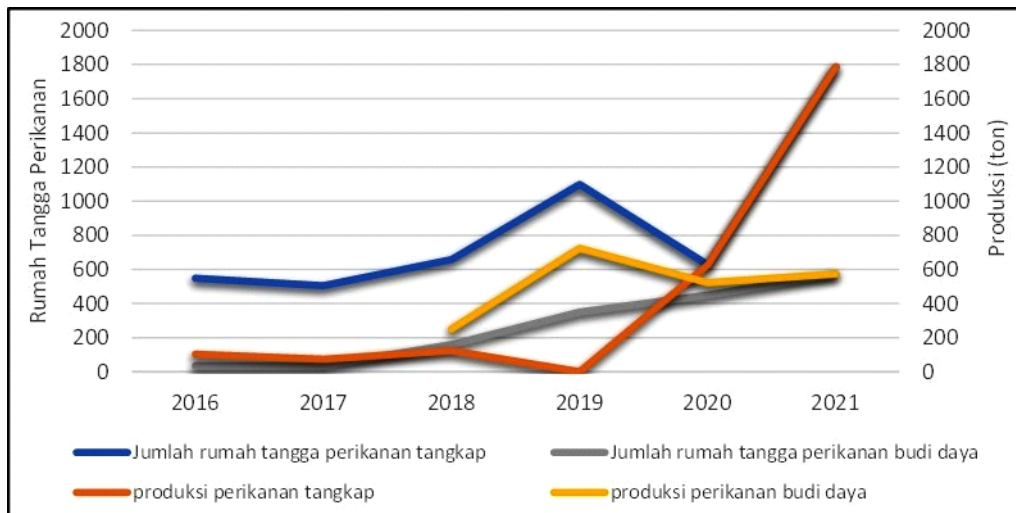
Kabupaten PALI terdiri atas dataran rendah yang meliputi dataran Sungai Lematang dan Sungai Ogan. Sungai merupakan aspek integral dari lingkungan dan sumber daya alam yang harus dilindungi untuk agar manusia dapat bertahan hidup (Yuliana *et al.*, 2021). Sungai-sungai di PALI juga memiliki potensi sebagai habitat ikan dan sumber mata pencaharian bagi nelayan setempat. Berbagai jenis ikan perairan umum daratan dapat ditemukan di sungai-sungai tersebut, seperti ikan nila, ikan mujair, ikan lele, dan ikan gabus merupakan spesies ikan yang potensial untuk dikembangkan dan dimanfaatkan sebagai ikan konsumsi (Kartamihardja, 2014).

Wilayah ini memiliki potensi sumber daya alam yang melimpah, terutama dalam sektor pertanian dan perkebunan. Sungai bersifat multiguna dan memiliki peran strategis dalam mendukung pembangunan perekonomian masyarakat di daerah (Wiadnyana & Husnah, 2017). Bagi masyarakat pada masa lalu, sungai sangat fungsional sebagai sumber air minum, tempat mandi dan mencuci pakaian, sebagai prasarana transportasi air yang sangat diandalkan, seperti untuk kegiatan perdagangan (mulai dari sandang, pangan hingga papan), hingga untuk mencari ikan (Hidayat, Fatoni, *et al.*, 2022). Tanahnya yang subur memungkinkan pertanian menjadi salah satu sektor utama dalam perekonomian kabupaten ini. Sungai-sungai di PALI memberikan pasokan air yang penting untuk sektor pertanian dan perkebunan. Petani dapat menggunakan air sungai untuk mengairi lahan pertanian, seperti sawah padi, kebun buah-buahan, kebun sayur, dan perkebunan kelapa sawit. Masyarakat mengelola sumber daya yang ada dan mereka hidup harmonis dengan alam dan lingkungan di sekitarnya (Hidayati, 2016).

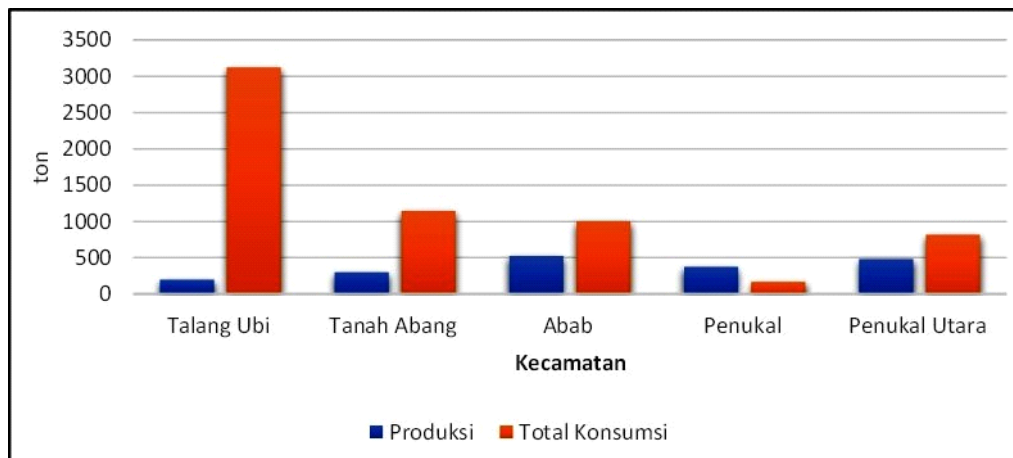
Produksi perikanan Kabupaten PALI pada tahun 2020 berjumlah 1.876,35 ton (Gambar 1). Sedangkan total konsumsi ikan pada tahun 2020 berjumlah

7.155,26 ton. Selama periode tahun 2019-2020 produksi ikan di Kabupaten PALI selalu mengalami peningkatan dari tahun ke tahun. Trend produksi yang terus meningkat menandakan bahwa potensi sumber daya ikan di Kabupaten PALI masih dapat dikembangkan. Bahkan jika dilihat pada Gambar 2,

diketahui bahwa produksi perikanan yang dihasilkan dalam wilayah (domestik) Kabupaten PALI tidak dapat memenuhi kebutuhan konsumsi, sehingga masih ada peluang dari wilayah lain untuk menawarkan kepada Kabupaten PALI.



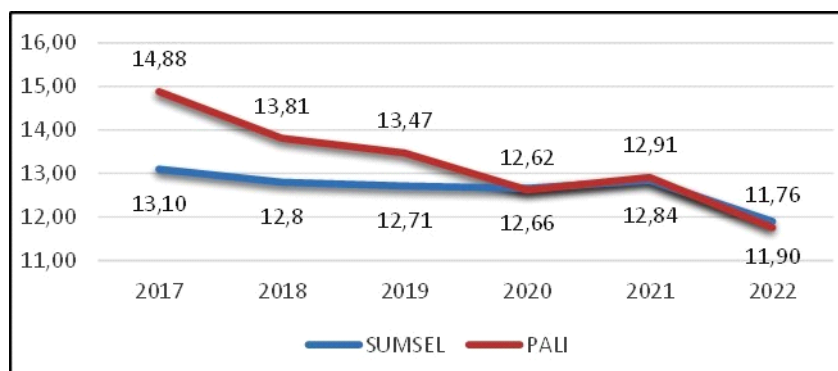
Gambar 1. Perkembangan Produksi Perikanan Kabupaten PALI.  
 Figure 1. Development of Fisheries Production in Pali Regency.  
 Sumber: BPS, 2023



Gambar 2. Total Produksi dan Kebutuhan Konsumsi Ikan Kabupaten PALI.  
 Figure 2. Total Production and Consumption Needs for Fish in Pali Regency.  
 Sumber: BPS, 2023

Berdasarkan Gambar 2, kebutuhan konsumsi komoditas perikanan tahun 2020 di Kab. Pali secara umum jauh lebih tinggi dibanding suplainya, sehingga “Segelurung” sebagai inovasi pengolahan produk perikanan sangat potensial guna memenuhi kebutuhan konsumsi tersebut. Segelurung adalah kearifan lokal yang merupakan nilai tambah dari produksi perikanan perairan umum yang melimpah di

PALI sehingga menarik untuk diteliti. Hal ini dapat dilakukan melalui pengolahan ikan yang dapat didatangkan dari luar wilayah Kabupaten PALI dan kemudian diolah sebagai salah satu bentuk diversifikasi produk maupun alternatif “stok” ikan olahan khususnya pada musim banyak ikan karena segelurung memiliki karakteristik yang lebih awet dan sesuai dengan preferensi masyarakat lokal.



Gambar 3. Tren Kemiskinan Kabupaten PALI.

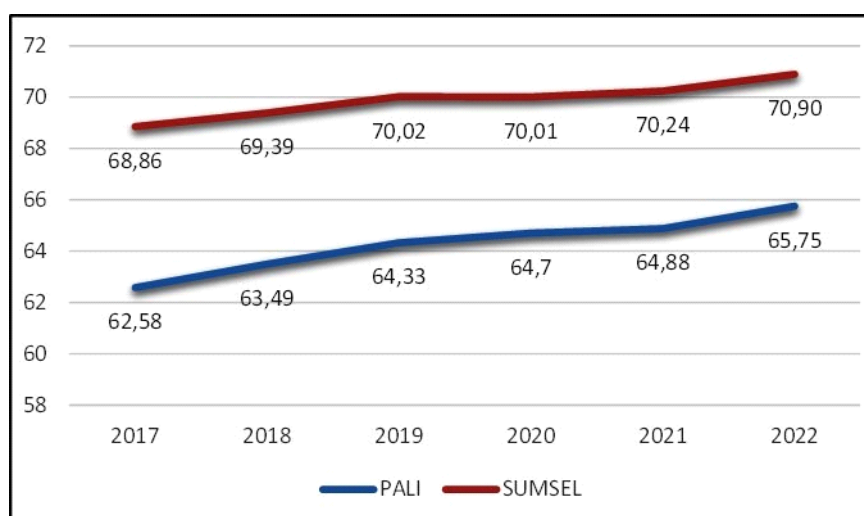
Figure 3. Poverty Trends in PALI Regency.

Sumber: BPS, 2023

Tren kemiskinan di Kabupaten PALI menunjukkan tingkat kemiskinan yang lebih tinggi dibandingkan Provinsi Sumatera Selatan selama periode 2017-2022 (Gambar 3). Hal ini mencerminkan tantangan dalam mengurangi kemiskinan di daerah ini. Kemiskinan dan Indeks Pembangunan Manusia (IPM) memiliki hubungan erat. IPM digunakan untuk mengukur tingkat pembangunan manusia dan mencakup pendidikan, kesehatan, dan pendapatan. Kemiskinan dapat memengaruhi IPM dengan membatasi akses terhadap pendidikan berkualitas, layanan kesehatan yang memadai, dan kesempatan ekonomi yang adil. Gambar 4 menunjukkan bahwa Kabupaten PALI memiliki capaian IPM yang lebih rendah dibandingkan dengan Provinsi Sumatera Selatan secara keseluruhan, menunjukkan tantangan dalam aspek-aspek seperti harapan hidup dan akses pendidikan. Namun, pada Gambar 5, ditemukan bahwa konsumsi per kapita dari 40% penduduk berpengeluaran rendah di Kabupaten PALI lebih tinggi daripada Provinsi

Sumatera Selatan secara keseluruhan. Ini menunjukkan bahwa kelompok penduduk berpengeluaran rendah di Kabupaten PALI memiliki akses yang lebih baik ke sumber daya dan layanan yang mendukung peningkatan konsumsi, seperti lapangan kerja, akses pasar, infrastruktur, dan program pemerintah yang mendukung kesejahteraan.

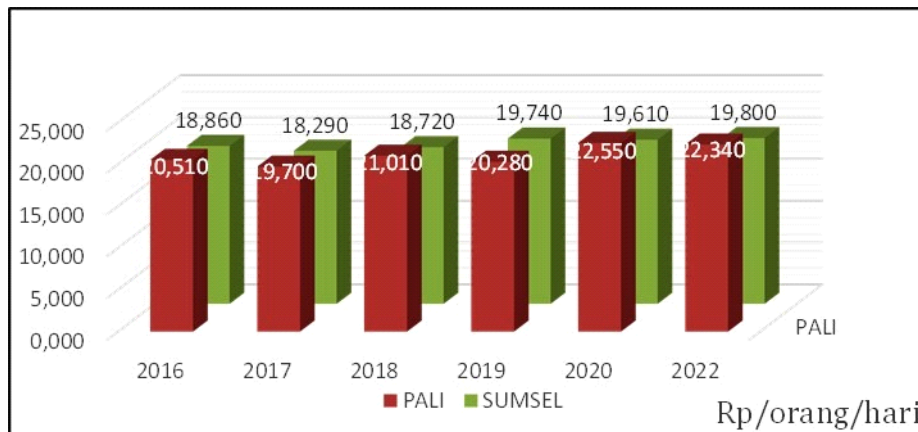
Namun, perlu dicatat bahwa laju pertumbuhan ekonomi Kabupaten PALI mulai menurun di tahun 2021-2022, sedangkan Provinsi Sumatera Selatan mengalami pertumbuhan yang lebih baik. Oleh karena itu, diperlukan evaluasi mendalam dan upaya strategis untuk mendorong pertumbuhan ekonomi yang lebih baik di Kabupaten PALI, termasuk pengembangan sektor perikanan dan tindakan yang mendukung pertumbuhan ekonomi yang inklusif dan berkelanjutan, yang secara khusus dapat diarahkan pada kearifan lokal masyarakat terkait inovasi pengolahan produk perikanan bernama Segelurung.



Gambar 4. Perkembangan Indeks Pembangunan Manusia Kabupaten PALI .

Figure 4. Development of the PALI Regency Human Development Index.

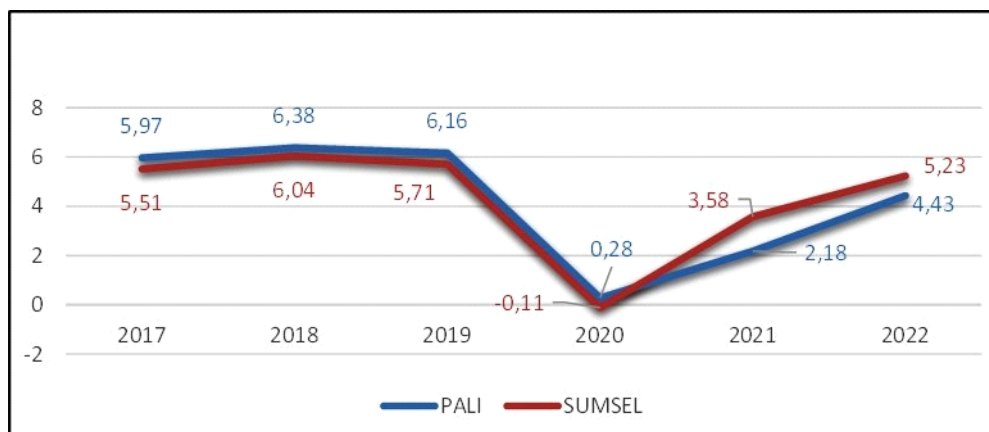
Sumber: BPS, 2023



Gambar 5. Tingkat Konsumsi Perkapita dari 40% Penduduk Berpengeluaran Rendah.  
 Figure 5. Per Capita Consumption Level of 40% of the Population with Low Expenditures.  
 Sumber: BPS, 2023

Laju Pertumbuhan Ekonomi Kabupaten PALI mulai menurun di tahun 2021-2022 dibandingkan Provinsi Sumatera Selatan (Gambar 6). Dalam menghadapi penurunan laju pertumbuhan ekonomi tersebut, perlu dilakukan evaluasi mendalam dan upaya strategis untuk mendorong pertumbuhan ekonomi yang lebih

baik di Kabupaten PALI. Ini termasuk pengembangan sektor ekonomi yang potensial, peningkatan investasi, pemberdayaan masyarakat, pembangunan infrastruktur, dan kebijakan yang mendukung pertumbuhan ekonomi yang inklusif dan berkelanjutan terutama dalam sektor perikanan.



Gambar 6. Laju Pertumbuhan Ekonomi Kabupaten PALI.  
 Figure 6. Economic Growth Rate of PALI Regency.  
 Sumber: BPS, 2023

Berdasarkan penjelasan sebelumnya, diketahui bahwa potensi perikanan, tingkat konsumsi dan laju pertumbuhan di Kabupaten PALI memiliki trend yang meningkat. Hal ini menjadi sebuah faktor pendorong untuk mengembangkan produk inovasi berbasis kearifan lokal “segelurung”.

### Kearifan Lokal “Segelurung” Sebagai Inovasi Pengolahan Produk Perikanan

Kearifan lokal “segelurung” merupakan inovasi dalam pengolahan produk perikanan, khususnya ikan perairan umum daratan dengan cara memberi bumbu dan kemudian diasap. Pengasapan menggunakan tungku pembakaran manual yang terbuat dari semen,

batu bata, dan pasir yang asapnya berasal dari kayu khusus, seperti kayu jati atau kayu bakar yang memiliki sifat aromatik. Proses pengasapan ini bertujuan untuk mengeringkan dan memberikan rasa serta aroma khas pada ikan.

Segelurung memiliki nilai kearifan lokal yang turun-temurun di kalangan masyarakat pedesaan. Masyarakat pedesaan menggunakan metode segelurung yang mencerminkan nilai-nilai kearifan lokal, keberlanjutan, dan warisan budaya. Mereka memanfaatkan bahan-bahan alami seperti rempah-rempah dan bumbu tradisional, mengetahui waktu dan teknik pengawetan ikan yang baik, serta menjaga identitas budaya mereka. Melalui segelurung, mereka

menjalankan praktik yang mencerminkan hubungan harmonis antara manusia dan alam sambil menjaga keseimbangan ekosistem dan berkontribusi pada pelestarian kearifan lokal. Metode ini bukan hanya tentang pengawetan ikan, tetapi juga tentang melestarikan nilai-nilai budaya dan keberlanjutan lingkungan di pedesaan.

Proses pengawetan makanan merupakan salah satu proses yang banyak dilakukan di masyarakat, terutama pada makanan yang mudah mengalami pembusukan (Jamilatun *et al.*, 2016). Praktik ini telah ada dan diwariskan secara turun-temurun di kalangan masyarakat pedesaan. Meskipun saat ini terdapat metode pengawetan modern yang lebih efisien dan praktis, segelurung masih tetap diapresiasi sebagai bagian dari warisan budaya dan kearifan lokal di pedesaan. Segelurung adalah metode inovatif pengolahan produk perikanan yang memiliki keunggulan signifikan. Pertama, segelurung meningkatkan daya tahan ikan, penting dalam daerah pedesaan dengan akses terbatas ke pasar. Selain itu, metode ini memberikan rasa dan aroma khas pada ikan, meningkatkan daya saing produk perikanan lokal. Terakhir, segelurung mendukung keberlanjutan dengan mengurangi pemborosan sumber daya ikan dan mencerminkan hubungan masyarakat dengan lingkungan mereka. Ini juga menciptakan peluang untuk pengembangan sektor kreatif dan pariwisata serta meningkatkan nilai gastronomi lokal (Sari *et al.*, 2023; Saksono *et al.*, 2022; Hadie *et al.*, 2018).

Penting untuk melestarikan dan mempromosikan makanan tradisional sebagai bagian dari kearifan lokal, karena mereka tidak hanya mencerminkan kekayaan budaya suatu daerah, tetapi juga dapat berperan dalam penguatan identitas masyarakat, pengembangan ekonomi lokal, dan pelestarian lingkungan. Ikan merupakan salah satu bahan pangan hewani yang kaya akan protein (Syandri *et al.*, 2017). Ikan juga mengandung mineral, asam lemak dan asam amino esensial (Januarita *et al.*, 2022), (Nurhikma *et al.*, 2017). Meskipun tidak ada informasi spesifik tentang kandungan nutrisi pada segelurung namun ikan asap pada umumnya memiliki kandungan nutrisi yang baik seperti protein, vitamin D, fosfor, dan kalsium. Mengingat gizi yang terkandung dalam ikan maka mengonsumsi ikan dapat mencegah stunting. Salah satu cara untuk mendapatkan sumber daya manusia yang berkualitas adalah melalui kecukupan gizi pada masa pertumbuhan anak karena pemberian makan pada bayi dan balita merupakan pilar utama untuk tumbuh kembang yang sehat (Erlyn *et al.*, 2021). Tekstur dan nutrisi ikan asap dapat dipengaruhi oleh berapa faktor yaitu pemanasan dan penyimpanan (Ezraneti *et al.*, 2021).

Dalam konteks kebijakan perikanan, penerapan kearifan lokal segelurung dapat menjadi inovasi yang didukung oleh pemerintah. Pemerintah dapat memberikan dukungan dalam bentuk pelatihan, pengembangan kualitas produk, dan promosi produk perikanan segelurung. Dukungan ini dapat membantu meningkatkan nilai tambah produk perikanan lokal dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat pedesaan yang terlibat dalam pengolahan segelurung.

Selain itu, pengakuan dan perlindungan terhadap kearifan lokal segelurung juga penting dalam menjaga warisan budaya dan pengetahuan tradisional yang ada di masyarakat. Hal ini dapat dilakukan melalui pengarusutamaan kearifan lokal dalam kebijakan perikanan, pengakuan hak-hak intelektual, dan pelestarian praktik tradisional.

Dengan mengadopsi kearifan lokal segelurung sebagai inovasi dalam pengolahan produk perikanan, diharapkan dapat terjadi peningkatan nilai tambah produk perikanan, peningkatan kesejahteraan masyarakat pedesaan, dan pelestarian kearifan lokal sebagai bagian dari warisan budaya Indonesia.

### **Peluang Integrasi Kearifan Lokal "Segelurung" dengan Kebijakan Ketahanan Pangan dan Kesejahteraan Masyarakat**

Peluang integrasi kearifan lokal "segelurung" dengan kebijakan ketahanan pangan, kesejahteraan masyarakat, dan faktor lainnya sangat mungkin terjadi. Kearifan lokal segelurung dapat menjadi bagian dari kebijakan ketahanan pangan, terutama dalam upaya meningkatkan ketersediaan dan aksesibilitas pangan di daerah pedesaan. Penggunaan segelurung dalam pengolahan produk perikanan dapat membantu menjaga kualitas dan daya tahan ikan, sehingga dapat memperpanjang masa simpan ikan dan memastikan pasokan pangan yang lebih stabil di masyarakat.

Integrasi kearifan lokal segelurung dengan kebijakan kesejahteraan masyarakat dapat memberikan dampak positif terhadap ekonomi lokal. Dengan mengembangkan produksi segelurung secara berkelanjutan, masyarakat pedesaan dapat meningkatkan pendapatan mereka melalui peningkatan nilai tambah produk perikanan. Berdasarkan hasil penelitian diketahui peningkatan nilai tambah dari produk perikanan yang dijual dalam bentuk segar dan menjadi segelurung berkisar antara Rp.18.000/Kg sampai dengan Rp. 35.000/Kg (Tabel 1). Segelurung menjadi salah satu makanan favorit para wisatawan yang berkunjung ke Kabupaten PALI dan juga pada saat Ramadhan. Berdasarkan hasil

penelitian, diketahui bahwa omset per hari salah satu penjual segelurung mencapai Rp. 1.600.000, dengan modal awal sebesar Rp. 900.000, atau memperoleh keuntungan mencapai Rp. 700.000/ hari. Selain itu, pembinaan dan pelatihan dalam pengolahan segelurung juga dapat memberikan keterampilan baru dan peluang kerja bagi masyarakat setempat. Selain itu, integrasi kearifan lokal segelurung dengan

kebijakan pelestarian budaya dapat mempromosikan warisan budaya dan pengetahuan tradisional yang ada di masyarakat. Melalui pengakuan dan perlindungan terhadap praktik segelurung, kearifan lokal dapat dipertahankan dan dilestarikan sebagai bagian penting dari identitas budaya suatu daerah. Hal ini dapat dilakukan melalui pengarusutamaan kearifan lokal dalam kebijakan budaya, pendidikan, dan pariwisata.

Tabel 1. Peningkatan Nilai Tambah Segelurung di Kabupaten PALI, 2023

Table 1. Increase in Value Added Segelurung in PALI Regency, 2023

No	Jenis Ikan	Dijual Segar (Rp/Kg)	Segelurung (Rp/Kg)	Nilai Tambah (Rp/Kg)
1	Toman	40.000	70.000	30.000
2	Nila	25.000	60.000	35.000
3	Patin	22.000	40.000	18.000
4	Kerandang	35.000	60.000	25.000

Sumber: Data analisis, 2023.

Kearifan lokal segelurung dapat menjadi salah satu produk unggulan daerah dalam konteks pariwisata kuliner. Dengan mengintegrasikan segelurung dalam promosi dan pemasaran produk perikanan lokal, daerah dapat menarik wisatawan dan meningkatkan pendapatan dari sektor pariwisata. Hal ini juga dapat memberikan kesempatan bagi masyarakat lokal untuk berperan dalam industri pariwisata dan memperoleh manfaat ekonomi yang lebih luas.

### Strategi Kebijakan Pengembangan Segelurung

Strategi kebijakan pengembangan segelurung di Kabupaten PALI dilakukan berdasarkan identifikasi program pembangunan Pemerintah Daerah Kabupaten PALI dalam konteks kebijakan penerapan kearifan lokal segelurung sebagai sebuah inovasi pengolahan produk perikanan. Kebijakan yang disusun berupa (1) pelatihan pengolahan segelurung; (2) pengembangan kualitas produk; dan (3) promosi

segelurung. Metode analisis yang digunakan untuk memilih opsi-opsi strategi berdasarkan urutan prioritas menggunakan pendekatan *multi criteria* yang dalam hal ini adalah menggunakan TOPSIS. Penggunaan TOPSIS dilakukan untuk melihat atau menunjukkan kebijakan mana yang terbaik dan sesuai dalam mendukung kebijakan pengembangan segelurung di Kabupaten PALI, sehingga analisis ini memasukkan hasil analisis data dan temuan lapang penelitian. Penilaian kondisi eksisting berdasarkan pemberian bobot kepentingan pada setiap kriteria masing-masing jenis atau strategi kebijakan yang terdapat dalam dimensi sama ataupun lintas dimensi. Bobot penilaian diberikan oleh responden kunci atau pengambil kebijakan baik di tingkat pusat maupun daerah. Kebijakan pengembangan segelurung berorientasi pada pemenuhan pangan dan peningkatan pendapatan Selanjutnya bobot pada setiap dimensi dijadikan dasar untuk melakukan analisis MCDM.

Tabel 2. Dimensi dan Bobot Pada Strategi Kebijakan

Table 2. Dimensions and Weights of Policy Strategy

No.	Dimensi	Bobot (%)	Keterangan
1.	Ekonomi	23,65	Kontribusi terhadap peningkatan pendapatan
2.	Lingkungan	26,04	Sumberdaya ikan, konservasi, pemanfaatan
3.	Sosial	25,27	Ketergantungan mata pencaharian, konflik, ketahanan pangan , regulasi, aktor

Sumber: Data primer, diolah (2023).

Berdasarkan tiga dimensi kebijakan, selanjutnya disusun strategi atau kebijakan yang mendukung kebijakan pengembangan segelurung. Kebijakan eksisting hasil identifikasi diperoleh tiga kebijakan prioritas (Tabel 3). Selanjutnya dilakukan penilaian terhadap setiap indikator kebijakan, dan diproses menjadi pilihan alternatif terbaik (berdasarkan pembobotan tertinggi hasil MCDM). Dalam metode

MCDM melibatkan atau mempertimbangkan setiap alternatif dan kriteria terbaik yang bisa diambil. Pembobotan dan penilaian yang dilakukan tidak hanya pada kriteria yang terdapat pada satu dimensi yang sama namun juga dilakukan penilaian untuk lintas dimensi sebagai aspek pertimbangan dari strategi atau kebijakan tersebut.



Tabel 3. Urutan Prioritas Kebijakan yang Mendukung Pengembangan Segelurung di Kabupaten PALI, 2023  
 Table 3. Order of Priority Policies Supporting Whole Area Development in PALI Regency, 2023

Opsi Strategi Kebijakan	S+	S-	Ci	Urutan Prioritas
Pelatihan Pengolahan Segelurung	0,073	0,072	0,497	2
Pengembangan Kualitas Produk	0,057	0,113	0,666	3
Promosi Segelurung	0,117	0,028	0,196	1

Berdasarkan hasil analisis diketahui bahwa prioritas pertama strategi kebijakan untuk pengembangan segelurung adalah promosi segelurung, kemudian diikuti oleh kebijakan pelatihan pengolahan segelurung dan pengembangan kualitas produk. Hasil analisis TOPSIS terhadap opsi-opsi strategi kebijakan dinilai masih sejalan dan menjadi strategi pengembangan segelurung yang prioritas untuk dilakukan. Meskipun kebijakan-kebijakan tersebut telah dilaksanakan oleh pemerintah namun menurut Subarsono (2011) suatu kebijakan yang telah ditetapkan bukanlah jaminan bahwa kebijakan tersebut pasti berhasil diimplementasikan, sehingga diperlukan perbaikan atau kombinasi dari beberapa kebijakan yang telah ada.

## KESIMPULAN DAN REKOMENDASI

### Kesimpulan

Segelurung merupakan inovasi kearifan lokal di pedesaan yang memiliki nilai penting dalam mempertahankan budaya, tradisi, dan identitas masyarakat. Melalui praktik segelurung, masyarakat pedesaan dapat menjaga warisan pengetahuan, keterampilan, dan nilai-nilai keberlanjutan dalam pengelolaan sumber daya ikan. Segelurung juga menjadi simbol keberagaman kuliner dan identitas lokal suatu daerah. Praktik segelurung mencerminkan hubungan harmonis antara manusia dan alam, serta memberikan kontribusi pada perekonomian lokal. Melalui segelurung, masyarakat pedesaan memperkaya keanekaragaman kuliner tradisional dan memperkuat eksistensi budaya mereka. Dalam menjaga eksistensi segelurung sebagai identitas masyarakat, penting untuk mendukung, mempromosikan, dan memperkuat praktik segelurung, serta melibatkan masyarakat dalam upaya pelestariannya. Integrasi kearifan lokal segelurung dengan kebijakan ketahanan pangan, kesejahteraan masyarakat, dan faktor lainnya memiliki peluang yang besar. Dengan mengoptimalkan potensi segelurung sebagai inovasi dalam pengolahan produk perikanan, dapat terjadi sinergi antara kebijakan pemerintah, pelestarian budaya, peningkatan kesejahteraan masyarakat, dan pengembangan sektor perikanan lokal.

### Rekomendasi Kebijakan

Untuk menjaga segelurung tetap menjadi identitas masyarakat pedesaan, memberikan manfaat ekonomi, dan memperkuat kearifan lokal di Kabupaten PALI, beberapa rekomendasi perlu dipertimbangkan. Pertama, perlu ada penguatan kerjasama dan kolaborasi antara masyarakat pedesaan, pemerintah, lembaga pendidikan, dan sektor terkait lainnya untuk pertukaran pengetahuan, bantuan teknis, pemasaran produk, dan program pengembangan ekonomi lokal. Kedua, perlu dilakukan promosi pariwisata budaya dengan memanfaatkan segelurung sebagai daya tarik wisata kuliner dan budaya di pedesaan. Terakhir, pengembangan inovasi dalam pengemasan, pemasaran, dan diversifikasi produk segelurung dapat membantu memenuhi beragam permintaan pasar. Dengan langkah-langkah ini, segelurung dapat tetap relevan, memberikan manfaat ekonomi, dan mempromosikan kearifan lokal di Kabupaten PALI.

Berdasarkan analisis prioritas kebijakan untuk pengembangan segelurung di Kabupaten PALI, 2023, tiga strategi kebijakan perlu diterapkan. Prioritas pertama adalah promosi segelurung, dengan upaya untuk meningkatkan kesadaran masyarakat dan menarik wisatawan. Kebijakan kedua adalah pelatihan pengolahan segelurung, untuk memastikan masyarakat pedesaan memiliki keterampilan yang dibutuhkan. Prioritas ketiga adalah pengembangan kualitas produk, termasuk pengemasan dan diversifikasi produk. Meskipun beberapa kebijakan sudah diterapkan, penting untuk memastikan implementasi yang efektif dan fleksibilitas untuk perbaikan atau kombinasi kebijakan jika diperlukan. Kolaborasi antara pemerintah dan pemangku kepentingan diperlukan untuk memantau dan memastikan keberhasilan pengembangan segelurung di Kabupaten PALI.

### DAFTAR PUSTAKA

Erlyn, P., Hidayat, B. A., Fatoni, A., & Saksono, H. (2021). Nutritional Interventions by Local Governments as an Effort to Accelerate Stunting Reduction. *Jurnal Bina Praja*, 13(3), 543–553.

- DOI: <https://doi.org/10.21787/jbp.13.2021.543-553>
- Ezraneti, R., Adhar, S., & Alura, A. M. (2021). Kualitas Fisikokimia dan Nutrisi Ikan Lele (*Clarias gariepinus*) Asap dengan Asap Cair Tempurung. *Acta Aquatica*, 8(8), 98–102.
- Fauzi, H. I. R., Saddhono, K., & Rakhmawati, A. (2020). The Ritual “Mantenan Tebu” and Its Role as the Promotion Media of Inherited Indonesian Culture. 421(Icalc 2019), 548–555. <https://doi.org/10.2991/assehr.k.200323.063>
- Hadie, L. E., Kusnendar, E., & Kusdiarti. (2021). Kajian dan Implikasi Kebijakan Pengelolaan Budidaya Ikan Sidat (*Anguilla bicolor*). *J.Kebijak.Perikan.Ind*, 13(2), 71–84. DOI: <http://dx.doi.org/10.15578/jkpi.13.2.2021.71-84>
- Hadie, L. E., Kusnendar, E., & Priono, B. (2018). Strategi dan Kebijakan Produksi pada Budidaya Ikan Nila Berdaya Saing. *J.Kebijak.Perikan.Ind*, 10(2), 75–85. DOI: <http://dx.doi.org/10.15578/jkpi.10.2.2018.75-85>
- Halim, A., Wiryawan, B., Loneragan, N. R., Sondita, M. F. A., Hordyk, A., Adhuri, D. S., Adi, T. R., & Adrianto, L. (2017). Konsep Hak Pengelolaan Perikanan Sebagai Alat Pengelolaan Perikanan Berkelanjutan Di Indonesia. *Jurnal Kebijakan Perikanan Indonesia*, 9(1), 11. <https://doi.org/10.15578/jkpi.9.1.2017.11-20>
- Hidayat, B. A., Fatoni, A., Saksono, H., Asriani, A., & Andari, T. (2022). Integrated River Transport Development to Support Smart City. *Jurnal Bina Praja*, 14(1), 1–15. <https://doi.org/10.21787/jbp.14.2022.1-15>
- Hidayat, B. A., Yuliana, E., Wicaksono, B., Matara, K., Afriyanni, Wulandari, S. N., Amri, N. H., & Saksono, H. (2022). Objectives of Sustainable Development and Analysis of People’s Economy Improvement. *Proceedings of the International Conference on Sustainable Innovation Track Humanities Education and Social Sciences (ICSIHES 2021)*, 626(Icsihess), 182–186. <https://doi.org/10.2991/assehr.k.211227.030>
- Hidayati, D. (2016). Memudarnya Nilai Kearifan Lokal Masyarakat dalam Pengelolaan Sumber Daya Air. *Jurnal Kependudukan Indonesia*, 11(1), 39–48.
- Hwang, C.L., & Yoon, K. (1981). *Multiple attribute decision making: Methods and applications*. Springer Science & Business Media.
- Jamilatun, S., Salamah, S., Aslihati, L., & Suminar, W. (2016). Pengaruh Perendaman Ikan Nila Dengan Asap Cair ( Liquid Smoke) Terhadap Daya Simpan. *Seminar Nasional Sains Dan Teknologi*, November 2016, 1–8.
- Januarita, J. V., Ishartani, D., Setiaboma, W., & Kristanti, D. (2022). Nilai gizi dan profil asam amino ikan etong (*Abalistes stellaris*) dan ikan tongkol (*Euthynnus affinis*). *Agrointek/ : Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 16(2), 213–220. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v16i2.12051>
- Kartamihardja, E. S. (2014). Prospek Pemanfaatan Sumber Daya Ikan Endemik Di Perairan Umum Daratan Zona Wallacea Dalam Mendukung Pembangunan Ekonomi Masyarakat. *J.Kebijak.Perikan.Ind*, 6(1), 43. <https://doi.org/10.15578/jkpi.6.1.2014.43-53>
- Kemenkes. (2023). Hasil Survei Status Gizi Indonesia (SSGI) 2022. Kemenkes, 1–7.
- Nawastuti, D. (2018). Kearifan Lokal Masyarakat Pesisir dalam Memahami Teknologi Hasil Perikanan. *Jurnal Maksipreneur: Manajemen, Koperasi, Dan Entrepreneurship*, 8(1), 32–44. DOI: <http://dx.doi.org/10.30588/jmp.v8i1.374>
- Nurhikma, N., Nurhayati, T., & Purwaningsih, S. (2017). Kandungan Asam Amino, Asam Lemak, Dan Mineral Cacing Laut Dari Sulawesi Tenggara. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 20(1), 36. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v20i1.16396>
- Oktaviani, D., Prianto, E., & Puspasari, R. (2016). Penguatan Kearifan Lokal Sebagai Landasan Pengelolaan Perikanan Perairan Umum Daratan Di Sumatera. *J.Kebijak.Perikan.Ind*, 8(1), 1. <https://doi.org/10.15578/jkpi.8.1.2016.1-12>
- Paulangan, Y. P., Barapadang, B., & Amin, A. (2021). Sistem Pengetahuan dan Kearifan Lokal “ Dabom” di Kampung Muris , Distrik Demta Kabupaten Jayapura Papua. *J.Kebijak.Perikan.Ind*, 13(1), 1–8. <http://dx.doi.org/10.15578/jkpi.13.1.2021.1-8>

- Prianto, E., Jhonnerie, R., Oktorini, Y., & Fauzi, M. (2023). Sistem Pajak “ Sebagai Instrument Pengelolaan Sumberdaya Perikanan Sungai Dan Rawa Banjiran Berbasis Kearifan Lokal Di Kecamatan Langgam Provinsi Riau. *J.Kebijak.Perikan.Ind*, 15(1), 11–20. DOI: <http://dx.doi.org/10.15578/jkpi.15.1.2023.11-20>
- Purwoko, R. M., Husnah, Aisyah, Haryuni, S. T., Kasim, K., & Prianto, E. (2021). “Panglima danau” Sebagai Model Pengelolaan Sumberdaya Perikanan Berkelanjutan Berbasis Kearifan Lokal di Danau Aneuk Laot. *J.Kebijak.Perikan.Ind*, 13(1), 9–16. DOI: <http://dx.doi.org/10.15578/jkpi.13.1.2021.9-16>
- Saksono, H., Hidayat, B. A., Yuliana, E., Wicaksono, B., Afriyanni, Wulandari, S. N., Momon, M., Matara, K., & Amri, N. H. (2022). The Impact of Tourism and The Creative Industry on The Economy of The Community. Proceedings of the International Conference on Sustainable Innovation Track Accounting and Management Sciences (ICOSIAMS 2021), 201 (Icosiams 2021), 22–25. <https://doi.org/10.2991/aebmr.k.211225.004>
- Sari, W. N., Gadu, P., & Mahsun. (2023). Wisata Gastronomi: Mengenal Budaya Dan Sejarah Melalui Makanan Lokal ‘Sate Rembiga’ Di Mataram. *Jurnal Bina PatriaBina Patria*, 17(9), 2075–2096. DOI: <https://doi.org/10.33578/mbi.v17i9.354>
- Sirait, J., & Hadi Saputra, S. (2020). Teknologi Alat Pengasapan Ikan dan Mutu Ikan Asap. *Jurnal Riset Teknologi Industri*, 1, 220–229. DOI: <http://dx.doi.org/10.26578/jrti.v14i2.6356>
- Syandri, H., Junaidi, J., & Azrita, A. (2017). Pengelolaan Sumber Daya Ikan Bilih (*Mystacoleucus Padangensis* Blkr) Endemik Berbasis Kearifan Lokal Di Danau Singkarak. *J.Kebijak.Perikan.Ind*, 3(2), 135. <https://doi.org/10.15578/jkpi.3.2.2011.135-144>
- Wiadnyana, N. N., & Husnah, H. (2017). Upaya Pengelolaan Perairan Sungai Musi, Sumatera Untuk Keberlanjutan Pemanfaatan Sumber Daya Ikan. *J.Kebijak.Perikan.Ind*, 3(1), 13. <https://doi.org/10.15578/jkpi.3.1.2011.13-26>
- Yuliana, E., Yusuf, M., Nirmalasari, T., Amri, N. H., & Hidayat, B. A. (2021). Natural Resources and Environment Management for the Development of Local Wisdom. Budapest International Research and Critics Institute (BIRCI-Journal): Humanities and Social Sciences, 4(4), 8248–8254. <http://bircu-journal.com/index.php/birci/article/view/2759>