

## JEJARING PEMANFAATAN HIU DAN PARI DI BALIKPAPAN

Hetty Priyanti Efendi\*<sup>1</sup>, Sy. Iwan Taruna Alkadrie<sup>1</sup>, Ratih Tribuwana Dhewi<sup>1</sup> dan Ricky<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Balai Pengelolaan Sumberdaya Pesisir dan Laut Pontianak  
e-mail: erekombspl@gmail.com

### ABSTRAK

Rantai perdagangan dan pemanfaatan hiu dan pari di Balikpapan sangat kompleks dan melibatkan banyak pihak. Tujuan dari penelitian adalah memberikan informasi mengenai jejaring pemanfaatan hiu dan pari di Balikpapan sehingga dapat dijadikan dasar dalam pengelolaan perikanan berkelanjutan. Penelitian dilaksanakan pada Januari hingga Desember 2017 di sentra pendaratan ikan di Balikpapan meliputi Manggar dan Kampung Baru. Data yang dikumpulkan berupa data primer melalui kegiatan penerbitan rekomendasi lalu lintas perdagangan hiu dan pari di Balikpapan. Tercatat sebanyak 19 orang pelaku usaha yang terdiri dari pengepul daging, pengepul sirip, pengepul kulit, pengepul hiu hidup, dan pedagang hiu dan pari untuk konsumsi lokal. Pemanfaatan hiu dan pari dibedakan menjadi beberapa jenis produk yaitu sirip hiu dan pari, daging basah untuk hiu dan pari baik utuh maupun potongan, kulit hiu dan pari kering, hiu hidup dan moncong pari. Terdapat 34 kapal dengan ukuran 2-45 GT yang beroperasi dalam kegiatan penangkapan hiu dan pari di Balikpapan. Total pemanfaatan hiu dan pari di Balikpapan dari Januari hingga Desember 2017 sebanyak 178.581,9 kg, dimana sekitar 97,33% (173.806,5 kg) diperdagangkan ke luar kota Balikpapan dan sebesar 2,67% (4.775,37 kg) merupakan konsumsi lokal. Komoditas hiu dan pari memberikan nilai kontribusi yang signifikan kepada setiap pihak-pihak yang terlibat didalamnya. Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai dasar dalam menerapkan langkah-langkah pengelolaan hiu dan pari di Indonesia.

**Kata Kunci:** Perdagangan; pemanfaatan; hiu; pari; Balikpapan; nelayan

### ABSTRACT

*Trade chain of sharks and rays utilization in Balikpapan are very complicated and involving many parties. The purpose of this study is to provide information of shark and ray utilization in Balikpapan for a base in sustainable fisheries management. The study was conducted from January to December 2017 at fish landing centers in Balikpapan including Manggar and Kampung Baru. The data collected are primary data from trade recommendations on shark and ray trade in Balikpapan. There were 19 sharks and rays businessman in Balikpapan consisting of meat, fin, stingray skins, real shark collectors, and businessman for local consumption. Utilization of sharks and rays is divided into sharks and rays fins, meat for sharks and rays both whole and cut, dry skin of sharks and rays, real sharks and ray snout. There are 34 vessels with the size of 2 - 45 GT which operates in the activities of shark and ray catching in Balikpapan. Total utilization of sharks and rays in Balikpapan from January to December 2017 was 178,581.9 kg, of which about 97.33% (173,806.5 kg) were traded out of Balikpapan and 2.67% (4,775.37 kg) were consumed local. Commodities sharks and rays give a significant contribution to each of the parties involved. The results of this study can be used as a basis for implementing management measures sharks and rays in Indonesia.*

**Keywords:** Trade; utilization; sharks; rays; Balikpapan; fisherman

## PENDAHULUAN

Perikanan hiuan pari telah menjadi sumber utama mata pencaharian sebagian masyarakat, terutama masyarakat yang menggantungkan hidupnya pada produk perikanan hiu dan pari. Tiap mata rantai perdagangan perikanan hiu dan pari memberikan pendapatan baik untuk nelayan penangkap, pengumpul, penjual, dan pengolah hasil perikanan hiu dan pari di daerah yang menjadi target penangkapan. Hampir semua bagian tubuh hiu dan pari memiliki nilai ekonomi dan dapat memberikan keuntungan bagi nelayan dan semua pihak yang terlibat dalam rantai perdagangan hiu. Bagian hiu dan pari yang bernilai ekonomis diantaranya sirip yang memiliki nilai ekonomis tinggi dibandingkan bagian tubuh lainnya. Selain itu, daging, kulit, tulang rawan, gigi, jeroan/isi perut dan hati serta hiu hidup juga dimanfaatkan untuk dijual baik secara lokal maupun ke kota-kota besar di Indonesia. Berdasarkan data statistik ekspor perikanan Indonesia, komoditi ekspor ikan hiu dibedakan atas empat kelompok yaitu produk sirip hiu kering (*dried fins*), sirip hiu asin (*salted fish*), daging hiu beku (*frozen sharks nei*) dan kelompok produk hiu (*shark fresh or chiled*).

Perikanan hiu di Indonesia telah berlangsung sejak tahun 70-an, sebagai tangkapan sampingan dari perikanan rawai tuna. Aktivitas penangkapan mulai meningkat dan semakin terkenal ketika terjadi kenaikan harga sirip hiu di pasaran dunia pada 1988, sehingga kemudian hiu menjadi salah satu target tangkapan nelayan di beberapa tempat pendaratan ikan di Indonesia, khususnya pada perikanan artisanal (Widodo & Widodo, 2002).

Aktivitas penangkapan dan perdagangan hiu dan pari di Balikpapan mengalami peningkatan dari tahun 2016 sebesar 151.553,18 kg hingga tahun 2017 sebesar 173.806,49 kg. Berkembangnya tren penangkapan hiu dan pari di Balikpapan baik sebagai hasil tangkapan utama maupun sebagai tangkapan sampingan membawa manfaat sosial ekonomi bagi nelayan penangkap, pengumpul maupun pengolah, bahkan beberapa pembeli dari luar kota Balikpapan sanggup memberikan pinjaman dan modal kepada pengumpul lokal di Balikpapan. Namun dengan semakin tingginya aktivitas penangkapan dan perdagangan hiu dan pari menjadi ancaman terhadap kelestarian sumber daya di perairan Indonesia.

Jejaring pemanfaatan hiu dan pari di Balikpapan cenderung panjang dan kompleks, melibatkan banyak pihak mulai dari nelayan penangkap dalam dan luar Balikpapan, pengepul daging, pengepul sirip, pengepul kulit, pengepul hiu hidup, pedagang hiu dan pari untuk konsumsi lokal, sampai proses pemasaran ke luar Kota Balikpapan. Rantai perdagangan ditingkat pengepul adalah tingkat perdagangan hiu paling kompleks di Indonesia. Menurut Zainuddin (2011), banyaknya tingkatan dalam pengepul menyebabkan susah membangun sistem keterlacakan untuk mengetahui asal usul ikan hiu yang ditangkap. Oleh karena itu, tulisan ini dibuat untuk memberikan informasi mengenai jejaring pemanfaatan hiu dan pari di Balikpapan sehingga dapat dijadikan dasar dalam pengelolaan perikanan berkelanjutan.

## BAHAN DAN METODE

Penelitian dilaksanakan pada Januari hingga Desember 2017 di sentra pendaratan ikan di Balikpapan meliputi Manggar dan Kampung Baru. Data yang dikumpulkan berupa data primer melalui kegiatan penerbitan rekomendasi lalu lintas perdagangan hiu dan pari di Balikpapan dan wawancara kepada pelaku usaha meliputi nelayan, pengepul daging, pengepul sirip, pengepul kulit, pengepul hiu hidup, dan pedagang hiu dan pari untuk konsumsi lokal. Analisa data dilakukan secara deskriptif dalam bentuk tabel dan grafik. Data yang dikumpulkan berupa hasil produksi, nilai jual produk hiu dan pari dan jalur pemasarannya.

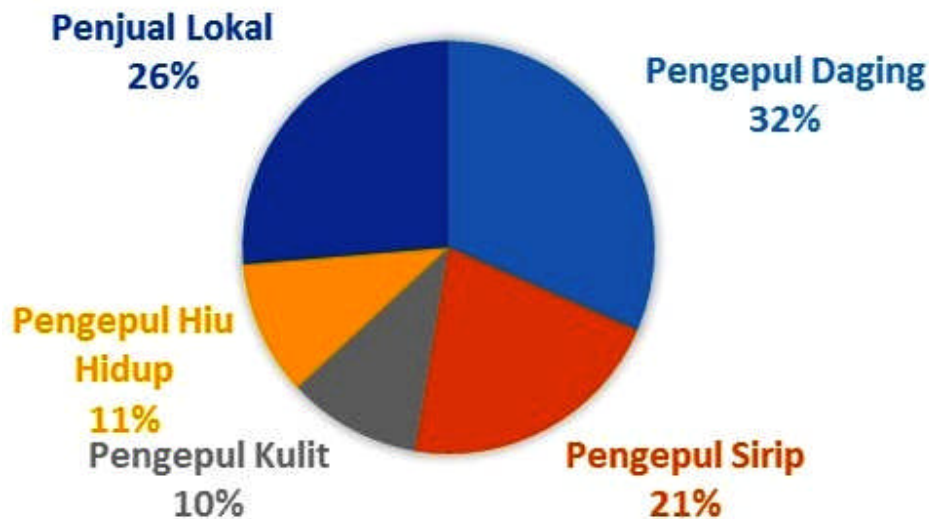
## HASIL DAN BAHASAN

### Hasil

#### *Pelaku Usaha*

Berdasarkan data lalu lintas perdagangan hiu dan pari di Balikpapan pada Januari-Desember 2017, tercatat sebanyak 19 orang pelaku usaha yang terdiri dari pengepul daging, pengepul sirip, pengepul

kulit, pengepul hiu hidup, dan pedagang hiu dan pari untuk konsumsi lokal. Jika dilihat dari presentase banyaknya pelaku usaha di Balikpapan, sebagian besar menjadi pengepul daging hiu dan pari (Gambar 1). Pengepul daging di Balikpapan berjumlah 6 orang, kemudian penjual lokal sebanyak 5 orang, pengepul sirip sebanyak 4 orang, pengepul hiu hidup dan pengepul kulit masing-masing 2 orang. Pengepul daging hiu dan pari di Balikpapan merupakan pengepul daging basah baik utuh maupun potongan.



Gambar 1. Presentase Pelaku Usaha Hiu dan Pari di Balikpapan (Satker Balikpapan, BPSPL Pontianak, 2017).

### *Pemanfaatan Hiu dan Pari*

Berdasarkan jenis produknya, pemanfaatan hiu dan pari dibedakan menjadi beberapa jenis produk yaitu sirip hiu dan pari, daging basah untuk hiu dan pari baik utuh maupun potongan, kulit hiu dan pari kering, hiu hidup dan moncong pari. Selama Januari-Desember 2017, tercatat sebanyak 46 spesies hiu dan 21 spesies pari yang diperdagangkan di Balikpapan. Pemanfaatan hiu dan pari di Balikpapan disajikan dalam Tabel 1.

Tabel 1. Pemanfaatan Hiu dan Pari di Balikpapan

No	Suku	Jumlah species	Jenis Produk						
			Kirim Ke luar Balikpapan					Konsumsi Lokal	
			DGB	SRP	KLT	HDP	MCG	DA	IA
<b>I</b>	<b>Hiu</b>								
1.	Carcharhinidae	25	X	X		X		X	X
2.	Sphyrnidae	2	X	X				X	X
3.	Scyliorhinidae	1	X						
4.	Hemigaleidae	4	X	X				X	X
5.	Triakidae	1	X					X	X
6.	Centrophoridae	3	X	X					
7.	Ginglymostomatidae	1	X	X		X			



8.	Hemiscyllidae	2	X	X					
9.	Stegostomatidae	1	X	X	X				
10.	Lamnidae	1	X	X					
11.	Odontaspidae	2	X						
12.	Hexanchidae	2	X						
13.	Orectolobidae	1	X						
<b>II.</b>	<b>Pari</b>								
1.	Rhynchobatidae	2	X	X			X	X	
2.	Rhinobatidae	4	X	X				X	
3.	Rhinidae	1	X	X					
4.	Dasyatidae	11	X		X				
5.	Gymnuridae	1	X					X	
6.	Myliobatidae	2	X					X	

Sumber: Satker Balikpapan, BPSPL Pontianak, 2017.

DGB= Daging Basah, SRP= Sirip, KLT= Kulit, MCG = Moncong, DA= Daging Asap, IA =Ikan Asin

### Jejaring Pemanfaatan

Pada 2017 terdata 34 kapal yang beroperasi dalam kegiatan penangkapan hiu dan pari di Balikpapan. Armada penangkap hiu dan pari menggunakan kapal dengan ukuran 2-45 GT. Alat tangkap yang digunakan adalah pancing, rawai dasar, jaring insang, rengge dan bubu. Nelayan umumnya melakukan penangkapan selama 1-7 hari tergantung kondisi cuaca dan daerah penangkapan ikannya. Jumlah hari dan lokasi daerah penangkapan mempengaruhi besarnya biaya operasional yang dikeluarkan dalam sekali melaut. Rata-rata biaya operasional terendah untuk 1 melaut adalah Rp 500.000 untuk sekali trip (1 hari), Rp. 2.000.000 untuk sekali trip (4-5 hari) sedangkan biaya tertinggi (5-7 hari) dapat mencapai Rp. 20.000.000,- untuk sekali trip. Daerah penangkapan meliputi Selat Makassar dan Pesisir Balikpapan.

Gambar 2 menjelaskan jejaring pemanfaatan hiu dan pari di Balikpapan yang melibatkan nelayan dan pengepul. Nelayan di Balikpapan dikategorikan menjadi dua yaitu nelayan skala besar dan nelayan skala kecil. Nelayan skala besar adalah nelayan yang mempunyai armada yang besar dan dapat melakukan kegiatan penangkapan ikan sampai ke Selat Makassar dan melakukan penangkapan sampai 5-7 hari, hasil tangkapannya berupa hiu dan pari yang berukuran besar dan dalam kondisi utuh maupun tanpa sirip. Umumnya nelayan menjual hasil tangkapannya kepada pengepul dalam bentuk gelondongan (seluruh tubuh) namun terkadang nelayan besar melakukan penjualan sirip hiu dan pari langsung ke pengepul luar daerah Balikpapan, sehingga beberapa hasil tangkapannya berupa daging potongan tanpa sirip. Nelayan skala kecil adalah nelayan yang melakukan kegiatan penangkapan di daerah pesisir Balikpapan dan hasil tangkapannya berupa hiu dan pari yang berukuran kecil dan umumnya belum mencapai usia dewasa. Kondisi hiu yang diperdagangkan masih utuh dengan siripnya dan terkadang nelayan mendapatkan hiu dalam kondisi masih hidup.

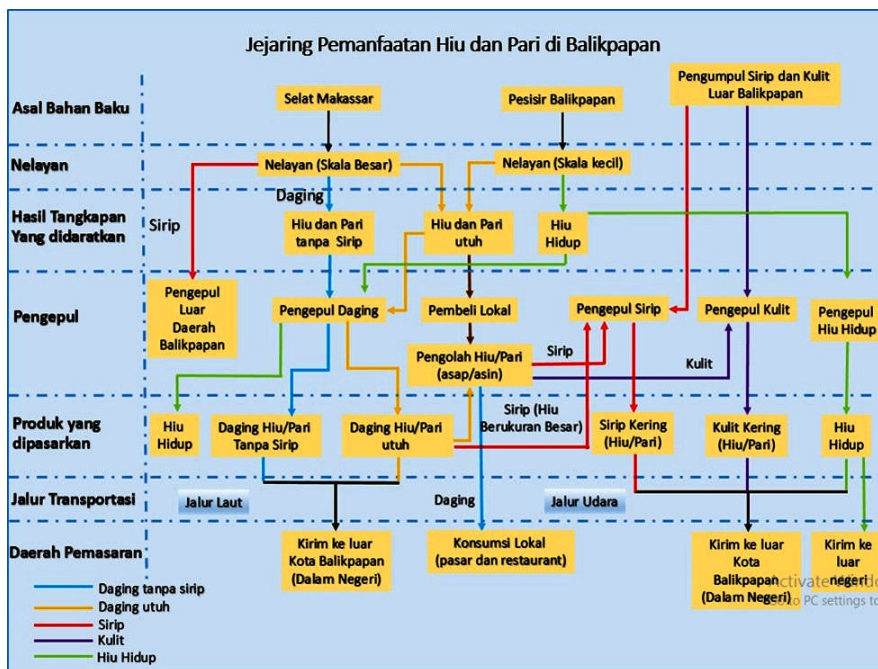
Hasil tangkapan hiu dan pari dari nelayan dijual ke pengepul daging dalam bentuk utuh maupun potongan tanpa sirip, penjual lokal (pengolah daging asap dan ikan asin) berupa hiu dan pari yang berukuran kecil dan masih utuh dengan sirip. Selain itu, untuk hasil tangkapan berupa hiu hidup langsung dijual ke pengepul hiu hidup.

Penjualan daging hiu dan pari di Balikpapan umumnya kurang memperhatikan kualitas hasil hiu dan pari yang diperdagangkan. Rata-rata daging hiu dan pari yang didaratkan sudah dalam kondisi tidak segar umumnya untuk hiu dan pari yang berukuran besar. Hal ini disebabkan lamanya waktu melaut sekitar 5-7 hari dan kurangnya persediaan es yang dibawa oleh nelayan. Penjualan produk

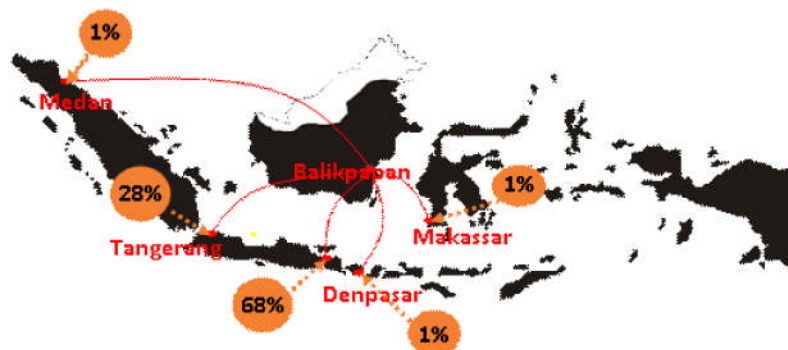


sirip hiu dan pari di Balikpapan selain diperoleh dari pengepul daging dan penjual lokal (pengolah daging asap dan ikan asin), terkadang pengepul sirip harus mencari bahan baku sampai ke luar kota Balikpapan. Umumnya sirip yang diperoleh dari pengepul daging dan pengepul sirip dari luar kota Balikpapan berupa sirip yang berukuran besar sedangkan untuk sirip hiu yang diperoleh dari penjual lokal berupa sirip plan (ukuran kecil). Produk sirip hiu dan pari yang diperdagangkan ke luar kota Balikpapan berupa produk sirip hiu dan pari kering yang metode pengolahannya hanya sampai tahap penjemuran hingga benar-benar kering. Pengepul kulit hiu dan pari memperoleh bahan baku dari penjual lokal (pengolah daging asap dan ikan asin) yang berasal dari Balikpapan maupun luar Balikpapan. Produk kulit yang diperdagangkan berupa produk kulit kering yang metode pengolahannya dengan teknik pengawetan garam dan pengeringan.

Alur perdagangan produk hiu dan pari di Balikpapan menggunakan transportasi udara dan transportasi laut dengan tujuan pemasaran seperti terlihat pada Gambar 3. Untuk produk sirip, kulit dan hiu hidup menggunakan transportasi udara melalui bandara Internasional di Balikpapan ke kota-kota besar di luar Balikpapan seperti Surabaya, Tangerang, Brondong, Lamongan, Sidoarjo, Denpasar, Banjarmasin, Medan, dan Makassar. Sedangkan untuk produk daging hiu dan pari basah dipasarkan ke luar kota Balikpapan menggunakan transportasi laut. Kegiatan pemasaran hiu dan pari baik melalui jalur udara maupun laut selalu dikontrol dan diawasi untuk memastikan bahwa produk yang dipasarkan bukan merupakan jenis yang dilindungi. Selanjutnya untuk produk daging asap dan ikan asin, pemasarannya dilakukan di pasar lokal di Balikpapan maupun dipasarkan ke restoran dan rumah makan yang ada di Kota Balikpapan.



Gambar 2. Jejaring Pemanfaatan Hiu dan Pari di Balikpapan (Satker Balikpapan, BPSPL Pontianak, 2017).

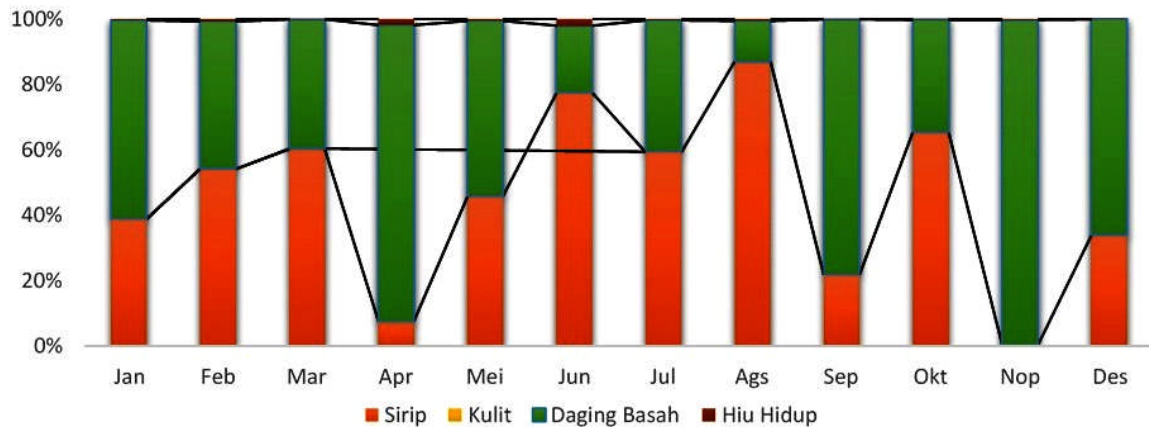


Gambar 3. Tujuan Pemasaran Hiu dan Pari ke Luar Kota Balikpapan (Satker Balikpapan, BPSPL Pontianak, 2017).



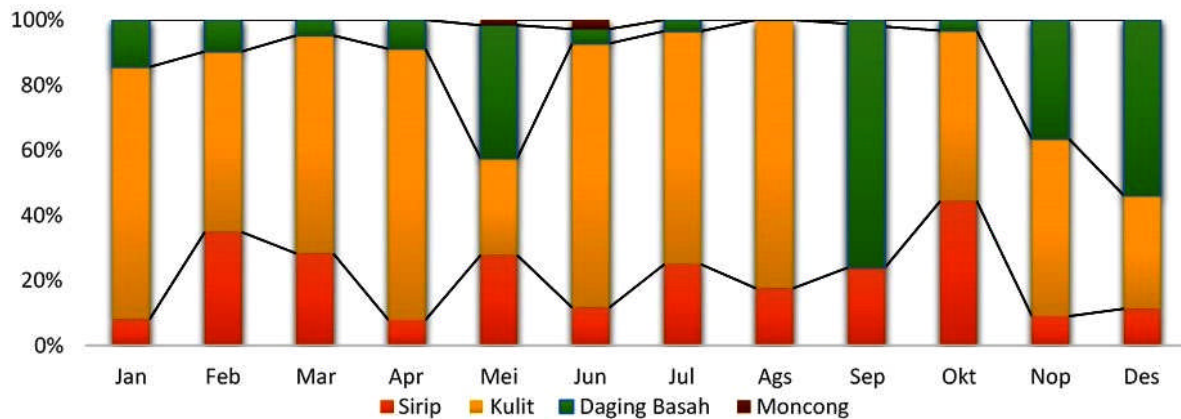
**Data Produksi**

Total berat hiu yang diperdagangkan ke luar Balikpapan pada 2017 tercatat sebesar 151.348,8 kg (Gambar 4) yang terdiri dari sirip sebesar 1,67% (2.947,58 kg), daging sebesar 97,93 % (147.793 kg), kulit sebesar 0,0045% (6,84 kg), dan hiu hidup sebesar 0,40% (601,38 kg). Berdasarkan jumlah individunya, produk daging hiu sebanyak ±19.094 ekor mendominasi produk hiu yang diperdagangkan ke luar kota Balikpapan, sedangkan sirip sebanyak ±14.655 pasang, hiu hidup sebanyak ±176 ekor dan kulit sebanyak ±4 lembar.



Gambar 4. Komposisi Jumlah Individu Produk Hiu yang Diperdagangkan ke Luar Balikpapan (Satker Balikpapan, BPSPL Pontianak, 2017).

Total berat pari yang diperdagangkan ke luar Balikpapan terdata sebesar 22.457,69 kg (Gambar 5) yang terdiri dari sirip sebesar 6,59% (1.479,46 kg), daging sebesar 74,47% (16.725,10 kg), kulit sebesar 17,95% (4.032,24 kg) kulit, dan moncong pari sebesar 0,98% (200 kg). Berdasarkan jumlah individunya, produk kulit pari sebanyak ±5.270 lembar mendominasi produk pari yang diperdagangkan ke luar kota Balikpapan, sedangkan sirip pari sebanyak ± 1.933 pasang, daging pari sebanyak ± 1.904 ekor dan moncong pari sebanyak ± 32 ekor.



Gambar 5. Komposisi Jumlah Individu Produk Pari yang Diperdagangkan ke Luar Balikpapan (Satker Balikpapan, BPSPL Pontianak, 2017).

Total berat hiu dan pari yang diperdagangkan di Kota Balikpapan sebagai konsumsi lokal untuk produk daging hiu asap dan ikan hiu asin sebesar 41,70% (1.991,27 kg/±924 ekor). Sedangkan untuk produk daging pari asap sebesar 58,30% (2.784,1 kg/±614 ekor).

Harga jual produk hiu dan pari untuk masing-masing jenis produk hiu dan pari berbeda-beda. Sirip hiu merupakan bagian tubuh hiu yang paling bernilai tinggi, Pari Lontar (*Rhynchobatus australiae* dan *Rhynchobatus springeri*) memiliki nilai jual paling tinggi untuk produk sirip pari sedangkan untuk produk sirip hiu, Hiu Martil (*Sphyrna lewini*) memiliki nilai jual paling tinggi. Untuk produk kulit pari, jenis Pari Batu (*Himantura gerrardi*) dan Pari Minyak (*Himantura uarnacoides* dan *Himantura pastinacoides*) paling sering diperdagangkan di Balikpapan. Jenis hiu hidup yang memiliki nilai jual

tinggi di Balikpapan adalah Hiu Blimbing (*Stegostoma fasciatum*). Untuk daging hiu diperdagangkan dalam bentuk utuh dengan sirip dan potongan tanpa sirip. Adapun daftar harga produk hiu dan pari yang dipasarkan ke luar Balikpapan dapat dilihat dalam Tabel 2.

Tabel 2. Daftar Harga Produk Hiu dan Pari yang diperdagangkan

No.	Jenis Produk	Harga dalam Rupiah (Rp)	Keterangan
<b>I Sirip Hiu Kering</b>			
1.	45 cm – up	1.200.000/kg	Harga sesuai kategori ukuran berlaku untuk semua spesies hiu kecuali : • Species (Hiu Martil) <i>Sphyrna</i> spp. harga jual per kg naik satu ukuran dari ukuran sebenarnya • Species <i>Galeocerdo cuvier</i> (Hiu Macan) harga jual per kg turun satu ukuran dari ukuran sebenarnya • Species <i>Nebrius ferrugineus</i> (Hiu Bisu) dan <i>Chiloscyllium punctatum</i> (Hiu Bodoh) dijual per kg dengan harga Rp. 50.000/kg • Species <i>Prionace glauca</i> (Hiu Aer) dijual per kg dengan harga Rp. 250.000/kg
2.	40 cm – 44 cm	1.000.000/kg	
3.	35 cm– 39 cm	800.000/kg	
4.	30 cm– 34 cm	700.000/kg	
5.	25 cm– 29 cm	550.000/kg	
6.	20 cm– 24 cm	450.000/kg	
7.	15 cm– 19 cm	300.000/kg	
8.	Plan	100.000/kg	
<b>II Sirip Pari Kering</b>			
1.	50cm – up	2.000.000/kg	Semua spesies <i>Rhynchobatus</i> spp. (Pari Lontar), <i>Rhinobatos</i> spp. (Pari Kikir), dan <i>Rhina ancylostoma</i> (Pari Kupu-Kupu/Mutiara)
2.	45cm – 44 cm	1.900.000/kg	
3.	40 cm – 44 cm	1.600.000/kg	
4.	35 cm – 39 cm	1.000.000/kg	
5.	30 cm – 34 cm	700.000/kg	
6.	25 cm – 29 cm	600.000/kg	
7.	20 cm – 24 cm	500.000/kg	
8.	15 cm – 19 cm	400.000/kg	
9.	Plan	200.000/kg	
<b>III Daging Hiu dan Pari Basah</b>			
1.	Ukuran besar (tanpa sirip)	12.000-18.000/kg	Semua spesies hiu tergantung tingkat kesegarannya
2.	Ukuran kecil (dengan sirip)	8.000-10.000/kg	
<b>IV Kulit Pari Kering</b>			
1.	Kecil (6 inch)	15.000/lembar	Spesies <i>Himantura pastinacoides</i> (Pari Minyak), <i>Himantura uarnacoides</i> (Pari Minyak), <i>Himantura</i>
2.	Sedang (8 inch)	30.000/lembar	

V	Kulit Hiu Kering		
1.	Semua ukuran	50.000-75.000/kg	Species <i>Stegostoma fasciatum</i> (Hiu Blimbing)
VI	Hiu Hidup		
1.	60 cm - 89 cm	700.000/ekor	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Harga berlaku untuk Species <i>Stegostoma fasciatum</i>(Hiu Blimbing) dan <i>Nebrius ferrugineus</i>(Hiu Bisu)</li> <li>• Species <i>Carcharhinus melanopterus</i>(Hiu Batu/Karang) dijual dengan harga berkisar Rp. 400.000-600.000/ekor tergantung ukurannya</li> </ul>
2.	90 cm -124 cm	1.200.000/ekor	
3.	125 cm-150 cm	3.500.000/ekor	
4.	151 cm-170 cm	6.000.000/ekor	
5.	170 cm	5.000.000/ekor	
VII	Daging Hiu dan Pari Asap		
1.	Semua ukuran	5.000/potong	Semua spesies kecuali <i>Galeocerdo cuvier</i> (Hiu Macan) dan <i>Prionace glauca</i> (Hiu Aer)
VIII	Daging Hiu dan Pari Asin		
1.	Semua ukuran	5.000/potong	Semua spesies kecuali <i>Galeocerdo cuvier</i> (Hiu Macan) dan <i>Prionace glauca</i> (Hiu Aer)
IX	Moncong Pari		
1.	> 1 kg	35.000/kg	Species <i>Rhynchobatus</i> spp.

Sumber: Satker Balikpapan, BPSPL Pontianak, 2017

### Bahasan

Kegiatan perdagangan hiu dan pari memberikan kontribusi signifikan terhadap pendapatan nelayan, baik yang menangkap hiu dan pari sebagai tangkapan utama maupun tangkapan sampingan. Total pemanfaatan hiu dan pari di Balikpapan dari Januari hingga Desember 2017 sebanyak 178.581,9 kg, dimana sekitar 97,33% (173.806,5 kg) diperdagangkan ke luar kota Balikpapan dan sebesar 2,67% (4.775,37 kg) merupakan konsumsi lokal.

Produk hiu yang paling umum diperdagangkan yaitu daging hiu basah sedangkan untuk produk pari yang paling umum diperdagangkan adalah kulit pari kering. Kulit pari kering diperdagangkan ke Jakarta sedangkan produk daging hiu basah biasanya diperdagangkan ke daerah Jawa Timur seperti Surabaya, Lamongan, Brondong dan Sidoarjo. Nilai jual daging hiu dan pari basah bervariasi tergantung tingkat kesegarannya, namun nilai jualnya hanya berkisar Rp.8.000-18.000/kg sangat jauh jika dibandingkan dengan produk hiu dan pari lainnya. Hal ini disebabkan kurangnya perhatian terhadap penanganan daging hiu dan ketersediaan es yang dibawa juga kurang. Produk utama hiu yang memiliki nilai ekonomis tinggi adalah sirip, tulang rawan, hati dan gigi rahang, sehingga pada umumnya nelayan kurang memperdulikan faktor kesegaran daging hiu. Namun demikian bagaimanapun tingkat kesegaran hiu yang didaratkan akan tetap mempunyai nilai ekonomi. Kreuzer & Ahmed (1978) melaporkan bahwa komposisi berat dari bagian tubuh ikan hiu terdiri dari kepala (22%), isi perut atau jeroan (20%), hati (7%), tulang (4%), sirip (5%), kulit (7%) dan daging (35%). Pengumpul daging hiu dan pari juga terkadang menjual ikannya ke pengumpul lokal untuk dijadikan hiu/pari asap/asin. Harga jual daging hiu dan pari ke pengumpul lokal lebih tinggi yaitu dinilai Rp. 20.000/kg, lebih tinggi nilainya dibandingkan jika dipasarkan ke luar kota Balikpapan. Namun untuk penjualan ke pengumpul lokal terbatas pada kuantitasnya sesuai kemampuan pengumpul lokal. Biasanya hanya bisa dijual sebanyak 200-300 kg.

Sirip hiu dan pari kering memiliki nilai jual paling tinggi dibandingkan dengan komoditi hiu dan pari lainnya. Sirip hiu dan pari kering biasanya diperdagangkan ke kota Surabaya dan Makassar. Surabaya merupakan daerah yang menjadi tempat para pengumpul besar sirip hiu yang mengeksport



barang komoditas hiu tersebut ke luar negeri. Sirip-sirip hiu yang dikumpulkan di Surabaya umumnya berasal dari beberapa daerah seperti Nusa Tenggara, Bali, dan Kalimantan. Para pengumpul umumnya mengirimkan barang dagangannya ke pengumpul besar yang ada di Kota Surabaya untuk kemudian diekspor (Fahmi & Dharmadi, 2013).

Jejaring pemanfaatan hiu dan pari di Balikpapan melibatkan banyak pihak meliputi nelayan, pengepul (daging, sirip, kulit dan hiu hidup), dan penjual lokal. Produksi hiu dan pari memberikan nilai kontribusi yang signifikan kepada setiap pihak-pihak yang terlibat didalamnya. Implikasi dari kajian sosial ekonomi perikanan hiu adalah bahwa upaya dapat diarahkan pada penciptaan nilai tambah dan perumusan mekanisme teknis untuk mengurangi produksi. Pengurangan produksi dan meningkatkan nilai tambah dapat dilakukan dengan cara meningkatkan kualitas pengolahannya (Purnomo & Apriliani, 2007).

## KESIMPULAN

Jejaring pemanfaatan hiu dan pari di Balikpapan sangat kompleks dan memberikan nilai kontribusi yang signifikan kepada setiap pihak-pihak yang terlibat didalamnya. Total pemanfaatan hiu dan pari di Balikpapan dari Januari hingga Desember 2017 sebanyak 178.581,9 kg, dimana sekitar 97,33% (173.806,5 kg) diperdagangkan ke luar kota Balikpapan dan sebesar 2,67% (4.775,37 kg) merupakan konsumsi lokal. Produk hiu yang paling umum diperdagangkan yaitu daging hiu basah sebesar 147.793 kg ( $\pm 19.094$  ekor) sedangkan untuk produk pari yang paling umum diperdagangkan adalah kulit pari kering sebesar 4.032,24 kg ( $\pm 5.270$  lembar).

## SARAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, pentingnya komoditas hiu dan pari bagi pihak-pihak yang terlibat didalamnya menjadi perhatian bagi pemerintah dalam menerapkan langkah-langkah dalam pengelolaan perikanan hiu di Indonesia. Perlunya pemahaman ditingkat lokal, terutama untuk produk bernilai rendah dan peningkatan kualitas hasil tangkapan serta perlu adanya sistem ketelusuran dari hulu ke hilir terhadap produk hiu dan pari yang didaratkan dan diperdagangkan.

## PERSANTUNAN

Tulisan ini merupakan hasil dari kegiatan Pelayanan Penerbitan e-Rekomendasi Lalu Lintas Perdagangan Hiu dan Pari Tahun 2016-2017 di Balai Pengelolaan Sumberdaya Pesisir dan Laut (BPSPL) Pontianak. Penulis mengucapkan terimakasih kepada Kepala dan Staf Kantor BPSPL Pontianak, Satker Balikpapan, dan Enumerator Kalimantan Timur yang telah membantu dalam pengumpulan data.

## DAFTAR PUSTAKA

- Fahmi & Dharmadi. (2013). Tinjauan Status Perikanan Hiu dan Upaya Konservasinya di Indonesia. Direktorat Konservasi Kawasan dan Jenis Ikan. 179pp.
- Kreuzer, R. & Ahmed. (1978). *Shark utilization and marketing*. FAO. Rome.
- Purnomo, A.H. & T. Apriliani. (2007). Nilai ekonomi Perikanan Cucut dan Pari dan Implikasi Pengelolaannya. *Jurnal Kebijakan dan Riset Sosial Ekonomi Kelautan dan Perikanan*, Vol. 2 No. 2.
- Widodo A., A.. & Widodo, J. (2002). Perikanan cucut artisanal di perairan Samudera Hindia, selatan Jawa dan Lombok. *JPPi Sumberdaya dan Penangkapan* 8: 75-81.
- Zainuddin, I.M. (2011). Pengelolaan Perikanan Hiu berbasis Ekosistem di Indonesia. Thesis Pasca Sarjana. Universitas Indonesia. Depok. 93 hal.

