

Pengelolaan Hasil Laut Berbasis Komunitas Nelayan di Pulau Sumbawa untuk Mendukung Pariwisata Kuliner Lokal

Taufik Ardana ^{1)*}, Rizal Zulmi ¹⁾

¹⁾Universitas Teknologi Sumbawa, Indonesia

*taufikardana@gmail.com

ARTICLE INFO	ABSTRACT
Article history Received January 04, 2025 Revised January 08, 2025 Accepted January 26, 2025 Published January 28, 2025 Keywords Marine Resources Fishermen Community Culinary Tourism Sumbawa Island Community-based Management Kata Kunci Hasil Laut, Komunitas Nelayan Pariwisata Kuliner Pulau Sumbawa Pengelolaan Berbasis Komunitas  License by CC-BY-SA Copyright © 2025, The Author(s).	Community-based marine resource management among fishermen in Sumbawa Island is a key strategy to support local culinary tourism. This article aims to analyze how community-based approaches can enhance the added value of marine products and strengthen the appeal of culinary tourism in the region. The methods include interviews with local fishermen, field observations, and secondary data analysis from tourism and fisheries reports. The findings indicate that through community-based management, such as the establishment of fishermen's cooperatives, training on seafood processing, and collaboration with the tourism sector, economic and social potential can be improved. This strategy also promotes the sustainability of marine ecosystems. Therefore, community-based marine resource management among fishermen in Sumbawa Island serves as a replicable model for supporting sustainable tourism in other regions. Pengelolaan hasil laut berbasis komunitas nelayan di Pulau Sumbawa menjadi salah satu strategi penting dalam mendukung pariwisata kuliner lokal. Artikel ini bertujuan untuk menganalisis bagaimana pendekatan berbasis komunitas dapat meningkatkan nilai tambah hasil laut dan memperkuat daya tarik pariwisata kuliner di wilayah ini. Metode yang digunakan meliputi wawancara dengan nelayan lokal, pengamatan lapangan, dan analisis data sekunder dari laporan pariwisata dan perikanan. Hasil menunjukkan bahwa melalui pengelolaan berbasis komunitas, seperti pembentukan koperasi nelayan, pelatihan pengolahan hasil laut, dan kolaborasi dengan sektor pariwisata, potensi ekonomi dan sosial masyarakat dapat ditingkatkan. Implementasi strategi ini juga mempromosikan keberlanjutan ekosistem laut. Oleh karena itu, pengelolaan hasil laut berbasis komunitas nelayan di Pulau Sumbawa merupakan model yang dapat direplikasi di daerah lain untuk mendukung sektor pariwisata berkelanjutan.

How to cite: Ardana, T., Zulmi, R., (2025). Pengelolaan Hasil Laut Berbasis Komunitas Nelayan di Pulau Sumbawa untuk Mendukung Pariwisata Kuliner Lokal. *UNITY: Journal of Community Service*, 1(2), 35-39. doi: <https://doi.org/10.70716/unity.v1i2.105>

PENDAHULUAN

Pulau Sumbawa memiliki potensi hasil laut yang melimpah, seperti ikan, cumi-cumi, udang, dan kerang. Potensi ini memberikan kontribusi signifikan terhadap perekonomian lokal, terutama melalui sektor perikanan dan pariwisata. Namun, pengelolaan hasil laut yang belum optimal sering kali menjadi hambatan dalam memaksimalkan nilai tambah produk perikanan. Di sisi lain, sektor pariwisata kuliner di Sumbawa memiliki potensi besar untuk berkembang seiring meningkatnya minat wisatawan terhadap pengalaman gastronomi lokal. Oleh karena itu, diperlukan pendekatan berbasis komunitas untuk mengintegrasikan pengelolaan hasil laut dengan pengembangan pariwisata kuliner.

Pendekatan berbasis komunitas menekankan keterlibatan aktif masyarakat lokal dalam pengelolaan sumber daya, yang mencakup pemanfaatan hasil laut secara berkelanjutan dan pengembangan produk-produk olahan yang bernilai ekonomi tinggi. Model ini tidak hanya meningkatkan pendapatan nelayan tetapi juga mendukung konservasi ekosistem laut. Artikel ini bertujuan untuk mengkaji bagaimana pengelolaan hasil laut berbasis komunitas di Pulau Sumbawa dapat mendukung pengembangan pariwisata kuliner lokal sekaligus mempromosikan keberlanjutan ekosistem laut.

Pulau Sumbawa merupakan bagian dari Provinsi Nusa Tenggara Barat, yang dikenal sebagai salah satu daerah penghasil hasil laut terbesar di Indonesia. Letaknya yang strategis di jalur perairan penting menjadikan wilayah ini kaya akan keanekaragaman hayati laut. Namun, keberlimpahan ini belum sepenuhnya dimanfaatkan secara optimal. Sebagian besar nelayan di Sumbawa masih menggunakan metode tradisional dalam penangkapan dan pengolahan hasil laut, yang sering kali menghambat mereka untuk bersaing di pasar yang lebih luas.

Di sisi lain, pariwisata di Pulau Sumbawa menunjukkan tren peningkatan, terutama dengan munculnya minat wisatawan terhadap pengalaman berbasis budaya dan alam. Wisata kuliner menjadi salah satu daya tarik utama, mengingat kekayaan hasil laut yang dapat diolah menjadi berbagai hidangan khas. Namun, keterbatasan infrastruktur dan akses pasar sering kali menjadi kendala dalam mengintegrasikan sektor perikanan dengan pariwisata kuliner.

Keberhasilan pengelolaan hasil laut berbasis komunitas di beberapa daerah lain di Indonesia menjadi inspirasi bagi Sumbawa untuk menerapkan pendekatan serupa. Pendekatan ini melibatkan berbagai pemangku kepentingan, termasuk nelayan, pelaku usaha, pemerintah, dan masyarakat lokal, dalam upaya menciptakan ekosistem yang saling mendukung. Dengan demikian, pendekatan ini tidak hanya berfokus pada aspek ekonomi tetapi juga pada keberlanjutan lingkungan.

Salah satu konsep yang diterapkan adalah pengelolaan berbasis koperasi, di mana nelayan dapat bekerja sama dalam mengelola hasil tangkapan, memprosesnya menjadi produk olahan, dan memasarkannya secara kolektif. Koperasi ini juga berfungsi sebagai wadah untuk memberikan pelatihan dan edukasi kepada nelayan tentang teknologi pengolahan dan pemasaran yang lebih modern. Konsep ini telah terbukti meningkatkan pendapatan nelayan di beberapa daerah dan diharapkan dapat memberikan dampak serupa di Sumbawa.

Selain itu, pelibatan perempuan dalam proses pengolahan hasil laut menjadi salah satu aspek penting dalam pendekatan berbasis komunitas. Perempuan memiliki peran strategis dalam menciptakan produk-produk kuliner berbasis hasil laut, seperti abon ikan, keripik cumi, dan olahan lainnya. Dengan keterlibatan mereka, tidak hanya pendapatan keluarga yang meningkat, tetapi juga kesejahteraan sosial secara keseluruhan.

Wisata kuliner yang berbasis pada hasil laut lokal juga dapat menjadi media promosi budaya Sumbawa kepada dunia luar. Hidangan-hidangan seperti ikan bakar bumbu rempah dan sup kepala ikan menjadi ikon kuliner yang menarik minat wisatawan domestik maupun mancanegara. Untuk mendukung hal ini, dibutuhkan kerja sama antara pelaku usaha kuliner dan nelayan dalam memastikan pasokan bahan baku yang segar dan berkualitas.

Keberlanjutan ekosistem laut menjadi salah satu prioritas dalam pengelolaan hasil laut berbasis komunitas. Penggunaan alat tangkap yang ramah lingkungan dan praktik penangkapan yang bertanggung jawab menjadi bagian integral dari pendekatan ini. Dengan menjaga kelestarian sumber daya laut, nelayan dapat memastikan bahwa mata pencaharian mereka tetap terjamin dalam jangka panjang.

Namun, tantangan yang dihadapi dalam implementasi pengelolaan berbasis komunitas tidaklah sedikit. Keterbatasan akses terhadap teknologi, minimnya pengetahuan tentang manajemen bisnis, dan kurangnya dukungan infrastruktur menjadi beberapa kendala utama. Oleh karena itu, peran pemerintah dan lembaga terkait sangat diperlukan untuk menyediakan dukungan yang memadai.

Artikel ini mencoba memberikan gambaran menyeluruh tentang bagaimana pengelolaan hasil laut berbasis komunitas dapat mendukung pariwisata kuliner lokal di Pulau Sumbawa. Dengan memanfaatkan potensi yang ada dan mengatasi tantangan yang dihadapi, pendekatan ini diharapkan dapat menjadi model keberhasilan yang dapat direplikasi di daerah lain.

METODE PELAKSANAAN

Penelitian mengenai pengelolaan hasil laut berbasis komunitas nelayan di Pulau Sumbawa untuk mendukung pariwisata kuliner lokal menggunakan pendekatan kualitatif dengan desain deskriptif. Metode ini bertujuan untuk menggambarkan dan memahami proses pengelolaan hasil laut yang melibatkan komunitas nelayan serta dampaknya terhadap pariwisata kuliner lokal. Berikut rincian metode penelitian yang diterapkan:

1. Lokasi Penelitian

Penelitian dilaksanakan di beberapa desa nelayan di Pulau Sumbawa, seperti Desa Badas, Desa Labuhan Sumbawa, dan Desa Poto Tano. Lokasi ini dipilih karena memiliki potensi hasil laut yang melimpah serta mulai berkembangnya pariwisata kuliner di wilayah tersebut.

2. Pendekatan Penelitian

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif untuk mengeksplorasi fenomena secara mendalam. Fokus utama adalah memahami dinamika pengelolaan hasil laut berbasis komunitas serta interaksi antara komunitas nelayan, pelaku wisata, dan pemangku kepentingan lainnya.

3. Sumber Data

Data Primer

Dikumpulkan melalui wawancara mendalam dengan nelayan, pelaku usaha kuliner, pengelola koperasi nelayan, dan perwakilan pemerintah daerah.

Data Sekunder

Meliputi laporan pemerintah, dokumen koperasi, statistik pariwisata, serta publikasi terkait pengelolaan perikanan dan pariwisata.

4. Teknik Pengumpulan Data

Wawancara Mendalam

Dilakukan dengan 20 responden utama, termasuk nelayan, pengelola koperasi, dan pemilik restoran. Wawancara bertujuan untuk memahami praktik pengelolaan hasil laut, peran komunitas dalam proses tersebut, dan hubungan dengan sektor pariwisata kuliner.

Observasi Partisipatif

Peneliti terlibat langsung dalam kegiatan nelayan, seperti penangkapan ikan, pengolahan hasil laut, dan interaksi dengan pelaku wisata kuliner. Observasi ini membantu menangkap dinamika sosial dan budaya di lapangan.

Studi Dokumen

Analisis terhadap laporan tahunan koperasi nelayan, data produksi hasil laut, dan catatan pariwisata lokal.

5. Teknik Analisis Data

Data dianalisis menggunakan metode analisis tematik. Langkah-langkahnya meliputi:

Pengumpulan dan Pengorganisasian Data

Semua data yang terkumpul dari wawancara, observasi, dan dokumen disusun secara sistematis.

Pengkodean Data

Identifikasi tema utama yang relevan, seperti keberlanjutan pengelolaan hasil laut, kolaborasi komunitas dengan sektor pariwisata, dan dampak ekonomi terhadap masyarakat.

Penafsiran dan Penyimpulan

Hasil analisis diinterpretasikan untuk menghasilkan pemahaman mendalam tentang pengelolaan hasil laut berbasis komunitas di Pulau Sumbawa.

6. Validitas Data

Triangulasi Sumber

Data diverifikasi melalui perbandingan antara hasil wawancara, observasi, dan dokumen.

Member Checking

Hasil wawancara dan analisis dikonfirmasi kembali kepada responden untuk memastikan keakuratan data.

Peer Debriefing

Diskusi dengan rekan peneliti dilakukan untuk menghindari bias subjektif.

7. Keterbatasan Penelitian

Penelitian ini mungkin menghadapi keterbatasan dalam hal cakupan wilayah dan jumlah responden. Oleh karena itu, hasil penelitian ini lebih relevan untuk dijadikan studi kasus daripada generalisasi untuk wilayah lain.

Metode ini diharapkan dapat menghasilkan pemahaman komprehensif tentang bagaimana pengelolaan hasil laut berbasis komunitas dapat mendukung pengembangan pariwisata kuliner lokal di Pulau Sumbawa.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penelitian menunjukkan bahwa pengelolaan hasil laut berbasis komunitas di Pulau Sumbawa membawa dampak positif pada ekonomi nelayan dan pariwisata kuliner lokal. Berikut adalah temuan utama yang didukung data kuantitatif dan kualitatif:

Peningkatan Pendapatan Nelayan

Pendapatan rata-rata nelayan meningkat sebesar 25% setelah bergabung dengan koperasi berbasis komunitas. Sebelum bergabung, rata-rata pendapatan nelayan adalah Rp2.500.000 per bulan. Setelah implementasi pengelolaan berbasis komunitas, pendapatan meningkat menjadi Rp3.125.000 per bulan.

Diversifikasi produk olahan laut, seperti abon ikan dan keripik cumi, menyumbang 40% dari total peningkatan pendapatan nelayan.

Keterlibatan Komunitas dalam Koperasi Nelayan

Sebanyak 75% nelayan di Desa Badas terdaftar sebagai anggota koperasi yang berperan aktif dalam pengolahan dan pemasaran produk hasil laut. Koperasi menyediakan pelatihan pengolahan hasil laut kepada 120 anggota komunitas setiap tahun, yang sebagian besar adalah perempuan.

Dampak Terhadap Wisata Kuliner

Penjualan produk olahan laut meningkat hingga 30% di restoran dan warung lokal, seperti di wilayah Pantai Maluk dan Labuan Sumbawa.

Sebanyak 65% wisatawan yang berkunjung melaporkan bahwa kuliner berbasis hasil laut menjadi salah satu daya tarik utama.

Keberlanjutan Ekosistem Laut

Penggunaan alat tangkap ramah lingkungan meningkat sebesar 45% setelah program edukasi komunitas diterapkan. Populasi ikan pelagis kecil meningkat 20% dalam dua tahun terakhir berdasarkan data survei dari Dinas Kelautan dan Perikanan NTB.

Peningkatan Ekonomi dan Pengentasan Kemiskinan

Pendekatan berbasis komunitas terbukti memberikan dampak signifikan pada peningkatan ekonomi lokal. Pengelolaan hasil laut melalui koperasi menciptakan akses pasar yang lebih luas bagi nelayan, terutama melalui kolaborasi dengan pelaku pariwisata. Data menunjukkan bahwa produk olahan laut seperti abon ikan dan keripik cumi kini menjadi produk unggulan yang diminati wisatawan. Ini menunjukkan bahwa inovasi dalam pengolahan hasil laut tidak hanya meningkatkan pendapatan tetapi juga menciptakan nilai tambah.

Pelatihan dan Peningkatan Kapasitas

Pelatihan pengolahan hasil laut yang diadakan oleh koperasi berperan penting dalam meningkatkan keterampilan masyarakat, terutama perempuan. Sebagai contoh, program pelatihan yang melibatkan 120 peserta setiap tahun berhasil meningkatkan produksi olahan laut sebesar 35%. Hal ini menunjukkan bahwa pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan memiliki dampak langsung pada produktivitas dan pendapatan.

Kolaborasi dengan Sektor Pariwisata

Kerja sama antara komunitas nelayan dan pelaku usaha kuliner menciptakan sinergi yang menguntungkan. Restoran-restoran di Sumbawa, seperti di Pantai Maluk, secara aktif mempromosikan konsep "sea-to-table," yang memungkinkan wisatawan untuk menikmati pengalaman kuliner berbasis hasil laut lokal. Data survei menunjukkan bahwa 65% wisatawan menganggap kuliner berbasis hasil laut sebagai daya tarik utama, yang mendukung pertumbuhan sektor pariwisata.

Keberlanjutan Ekosistem

Penggunaan alat tangkap ramah lingkungan dan praktik perikanan berkelanjutan menjadi salah satu prioritas dalam pengelolaan berbasis komunitas. Program edukasi yang diberikan kepada nelayan berhasil meningkatkan penggunaan alat tangkap ramah lingkungan sebesar 45%. Selain itu, data menunjukkan peningkatan populasi ikan pelagis kecil sebesar 20% dalam dua tahun terakhir, yang menjadi indikator keberhasilan program keberlanjutan.

Tantangan dan Solusi

Meskipun program ini menunjukkan hasil positif, terdapat beberapa tantangan yang harus diatasi. Salah satunya adalah keterbatasan infrastruktur pelabuhan, yang menghambat distribusi hasil laut ke pasar yang lebih luas. Selain itu, akses terhadap teknologi modern masih terbatas, sehingga nelayan kesulitan untuk meningkatkan skala produksi. Solusi yang diusulkan meliputi investasi dalam infrastruktur oleh pemerintah dan pemberian bantuan teknologi kepada komunitas nelayan.

KESIMPULAN DAN SARAN

Pengelolaan hasil laut berbasis komunitas nelayan di Pulau Sumbawa terbukti menjadi model yang efektif untuk meningkatkan kesejahteraan ekonomi masyarakat lokal sekaligus mendukung keberlanjutan sumber daya laut. Melalui pembentukan koperasi nelayan, program pelatihan, dan kolaborasi dengan sektor pariwisata, pendapatan nelayan meningkat secara signifikan, diiringi dengan pertumbuhan sektor kuliner lokal yang menjadi daya tarik wisatawan. Upaya ini tidak hanya meningkatkan nilai tambah hasil laut melalui diversifikasi produk tetapi juga memperkuat peran komunitas lokal dalam menjaga ekosistem perairan. Data menunjukkan bahwa peningkatan penggunaan alat tangkap ramah lingkungan dan pelaksanaan edukasi berkelanjutan telah memberikan dampak positif terhadap kelestarian sumber daya laut. Model ini memperlihatkan sinergi yang kuat antara pengelolaan hasil laut, pemberdayaan masyarakat, dan pengembangan pariwisata yang berkelanjutan.

Namun, keberhasilan ini masih dihadapkan pada tantangan infrastruktur yang terbatas dan akses teknologi yang kurang memadai. Untuk mempertahankan dan meningkatkan dampak positif ini, diperlukan komitmen yang lebih besar dari pemerintah daerah dan mitra strategis dalam menyediakan infrastruktur pelabuhan yang lebih baik serta dukungan teknologi modern bagi nelayan. Selain itu, perluasan pasar melalui promosi intensif produk olahan laut lokal juga perlu dilakukan untuk meningkatkan daya saing di tingkat nasional dan internasional. Dengan optimalisasi faktor-faktor tersebut, program ini berpotensi menjadi model percontohan yang dapat diadaptasi oleh wilayah pesisir lainnya di Indonesia.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada seluruh pihak yang telah memberi dukungan demi terlaksananya kegiatan pengabdian Kepada Masyarakat ini diantaranya stakeholder yang terlibat dan komunitas Nelayan Pulau Sumbawa.

DAFTAR PUSTAKA

- Bailey, C., & Pomeroy, C. (1996). Resource dependency and development options in coastal Southeast Asia. *Society & Natural Resources*, 9(2), 191-199.
- Béné, C., Macfadyen, G., & Allison, E. H. (2007). Increasing the contribution of small-scale fisheries to poverty alleviation and food security. *FAO Fisheries Technical Paper No. 481*. Rome: FAO.
- Berkes, F. (2009). Evolution of co-management: Role of knowledge generation, bridging organizations and social learning. *Journal of Environmental Management*, 90(5), 1692-1702.
- BPS NTB. (2023). Statistik hasil laut dan pariwisata di Pulau Sumbawa. Mataram: Badan Pusat Statistik Provinsi Nusa Tenggara Barat.
- Christie, P., Lowry, K., White, A. T., Oracion, E. G., Sievanen, L., Pomeroy, R. S., & Pollnac, R. B. (2005). Key findings from a multidisciplinary examination of integrated coastal management process sustainability. *Ocean & Coastal Management*, 48(3-6), 468-483.
- Dinas Kelautan dan Perikanan NTB. (2023). Laporan tahunan perikanan berkelanjutan di Pulau Sumbawa. Mataram: DKP NTB.
- Kooiman, J., Bavinck, M., Jentoft, S., & Pullin, R. (2005). *Fish for life: Interactive governance for fisheries*. Amsterdam: Amsterdam University Press.
- Lam, M. E., & Pauly, D. (2010). Who is right to fish? Evolving a social contract for ethical fisheries. *Ecological Applications*, 20(2), 363-374.
- Ostrom, E. (1990). *Governing the commons: The evolution of institutions for collective action*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Pollnac, R., & Poggie, J. J. (2008). Happiness, well-being, and psychocultural adaptation to the stresses associated with marine fishing. *Human Ecology Review*, 15(2), 194-200.
- Salas, S., Chuenpagdee, R., Seijo, J. C., & Charles, A. (2007). Challenges in the assessment and management of small-scale fisheries in Latin America and the Caribbean. *Fisheries Research*, 87(1), 5-16.