

Pahlawan Pangan

Anda mungkin kenal unagi, pangan nikmat yang bernilai tinggi di Jepang. Tapi tahukah anda unagi juga dihasilkan di Indonesia? Nama lokalnya Ikan Sidat, sembilan dari 18 spesies ini ada di perairan Indonesia. Permintaan pasar yang stabil dan perawatan yang bisa disambung dengan kegiatan melaut dan bertani menarik masyarakat menggeluti budi daya Ikan Sidat.

Koperasi Mina Sidat Bersatu di Cilacap dan KUB Sidat Mandiri di Sukabumi adalah dua kelompok masyarakat yang mengusahakan Ikan Sidat. Kedua kelompok ini memperoleh pendampingan dari Proyek IFish - Kerjasama antara FAO dan Kementerian Kelautan dan Perikanan dengan dukungan Global Environment Facility.

Dalam perayaan Hari Pangan Sedunia, kami mengajak anda mengenal **#PahlawanPangan** pembudi daya Ikan Sidat, pangan lokal yang mendunia



H. Engkan - KUB Sidat Mandiri

Setelah Cilacap, Proyek IFish mengembangkan demo site di Sukabumi. H. Engkan nelayan glass eel dari KUB Sidat Mandiri adalah salah seorang penerima manfaat. Kelompok H. Engkan dan kelompok masyarakat lainnya akan memperoleh pelatihan teknologi budi daya glass eel (foto kanan atas) ke elver (foto kiri bawah), serta praktik pengelolaan yang lebih baik untuk meningkatkan survival rate Ikan Sidat.

Sebagai penggerak KUB Sidat Mandiri, beliau memiliki kepedulian tinggi kepada anggotanya. H. Engkan kerap membantu kehidupan nelayan mitranya, misalnya melalui kegiatan pertanian dan pembesaran ternak. Dengan pendampingan Proyek IFish, diharapkan H. Engkan dan anggota kelompok nelayan lainnya bisa memperoleh manfaat lebih dari penjualan elver ke perusahaan budi daya Ikan Sidat.



Ruddy - Koperasi Mina Sidat Bersatu

Ketika mendengar tentang permintaan unagi dari temannya di Jepang, Ruddy teringat keberadaan pangan prestisius itu di kampungnya. Benar saja, Ikan Sidat yang ada di kampungnya di Cilacap adalah spesies yang sama dengan unagi yang dicintai masyarakat Jepang.

Karena Ikan Sidat liar tekturnya sulit dikonsumsi, Ruddy mengikuti saran untuk membudidayakannya. Prosesnya tidak mudah, uji coba dan berbagai penyesuaian harus dilakukan hingga berhasil menemukan formula yang sesuai. Koperasi Mina Sidat Bersatu kemudian berhasil dirikan bagi masyarakat sekitar yang tertarik membudidayakan Ikan Sidat. Koperasi tersebut memberikan pelatihan pola budi daya yang berstandar, menyediakan pakan, serta mengolah hasil panen masyarakat.

Cilacap menjadi lokasi pertama demo site Proyek IFish untuk budi daya Sidat. Koperasi Mina Sidat Bersatu adalah penerima manfaat dari proyek ini. Menurut Ruddy, sejak memperoleh pendampingan Proyek IFish makin banyak masyarakat yang bergabung dengan koperasi yang didirikannya. Beliau berharap, pelajaran yang diperoleh selama proses pendampingan dapat diaplikasikan ke lokasi lain dan memberikan manfaat bagi mereka yang tertarik membudidayakan Ikan Sidat.

Unagi asli Cilacap

Ikan sidat adalah spesies katadromus yang siklus hidupnya meliputi perairan laut dan darat. Ia memijah di laut kemudian larvanya terbawa arus ke perairan darat dan tumbuh dewasa sebelum kembali ke laut.

Ada sembilan jenis sidat yang bisa ditemui di perairan Indonesia, salah satunya jenis *Anguilla bicolor bicolor* yang bisa ditemui di Cilacap dan Sukabumi.

Panen Sidat dan Restocking

Anggota Koperasi Mina Sidat Bersatu memanen Ikan Sidat di kolam budi daya di Kelurahan Kaliwungu, Kabupaten Cilacap, Jawa Tengah. Untuk menjamin keberlangsungan populasi sidat di perairan Cilacap, Koperasi menyisihkan 2,5% dari hasil panennya untuk dilepasliarkan ke alam.

“Agar terus menyejahteraan, budi daya harus didukung upaya menjaga keberlangsungan sidat melalui restocking.”

- Ruddy

Proyek IFish berkomitmen mendukung inisiatif berkelanjutan ini melalui kajian lokasi yang sesuai untuk pelepasliaran, tagging Ikan Sidat, aklimatisasi pakan dan lingkungan, serta monitoring.



Koperasi Mina Sidat Bersatu Bertahan Dalam Pandemi Tanpa Mengorbankan Kualitas

Unagi identik dengan Jepang. Ikan katadromus ini—yang nama lainnya sidat di Indonesia—bahkan memiliki hari khusus setiap musim panas, *Doyo no Ushi no Hi* dimana warga Jepang menikmati sidat panggang yang dipercaya meningkatkan kondisi tubuh di tengah cuaca terik. Tradisi ini sudah berlangsung selama ratusan tahun. Namun kini sidat yang digunakan tidak lagi berasal dari Jepang.

International Union for Conservation of Nature (IUCN) telah mengkategorikan sidat Jepang (*Anguilla japonica*) dalam the Red List of Threatened Species. Kegemaran mereka akan sidat—sekitar 70% konsumsi sidat dunia ada di Jepang—mendorong mereka mencari supplai sidat dari seluruh dunia, termasuk dari Indonesia.

Rasa dan tekstur sidat jenis *Anguilla bicolor* dari Indonesia menjadi favorit pasar Jepang. Salah satu penghasil sidat ekspor tersebut adalah Koperasi Mina Sidat Bersatu dari Kabupaten Cilacap Jawa Tengah, komunitas pembudidaya dampingan proyek IFish - FAO. Hanya saja, pandemi COVID-19 menghantam usaha koperasi tersebut.

"Lima bulan pertama pandemi COVID-19 sangat berat bagi kami, tidak ada pemasukan sama sekali. Suplai sidat ke restoran dan ekspor semuanya berhenti," ungkap Ruddy Sutomo, pelopor Koperasi Mina Sidat Bersatu. Penerapan pembatasan mobilitas penduduk termasuk penutupan pusat perbelanjaan dan hotel membuat bisnis restoran sepi.

Kondisi tersebut memaksa anggota koperasi memutar otak karena kegiatan budi daya di

kolam tidak bisa berhenti. "Berbeda dengan ikan air tawar umumnya, sidat berkualitas tidak bisa hanya memakan daun dan lumut. Mereka harus diberi pakan pelet agar dagingnya empuk dan enak."

Perkenalan Ruddy dengan budi daya sidat berawal pada 2009. "Teman saya dari Jepang bertanya apakah ada unagi di kampung. Kata itu sangat asing, tapi begitu melihat fotonya ternyata itu sidat yang banyak di kampung saya di Cilacap." Seiring dengan keberhasilannya membudidayakan sidat, ia membentuk Koperasi Mina Sidat Bersatu. Saat ini koperasi dan mitra mengelola enam hektar kolam budi daya sidat.

Bekerja dengan FAO

Proyek IFish—kerja sama antara FAO dengan Kementerian Kelautan dan Perikanan dengan dukungan dari GEF—mendukung budi daya sidat oleh Koperasi Mina Sidat Bersatu melalui pilot project budi daya sidat komunitas. dalam kegiatan tersebut proyek IFish membangun kemitraan antara koperasi dan perusahaan sidat, untuk transfer teknologi dan penyusunan panduan budi daya yang dapat digunakan oleh kelompok pembudidaya lainnya.

"Semakin banyak masyarakat yang mau bergabung dengan Koperasi Mina Sidat Bersatu sejak kami memperoleh pendampingan dari FAO," tutur Rudi.

Koperasinya juga berkomitmen mengalokasikan 2,5% panen sidatnya untuk dilepas liarkan, mengingat hingga saat ini bibit sidat belum bisa dipijahkan. "Jangan sampe sidat Indonesia masuk ke dalam IUCN Red List, karena tidak

bisa kita budi dayakan lagi," jelas Ruddy. Proyek IFish mendukung inisiatif lestari Koperasi Mina Sidat Bersatu melalui survei lokasi yang sesuai untuk pelepas liaran dan mekanisme monitoring untuk sidat yang dilepas liarkan.

Penyesuaian Semasa Pandemi

Koperasi kehilangan 65% pesanan sidat karena penutupan ekspor ke Jepang. "Antisipasinya kami menarik dengan tepat jumlah pakan yang diberikan. Bila terlalu banyak ukuran sidat akan melebihi ukuran pasar Jepang. Tentu saja penyesuaian dilakukan, tapi kualitas tidak boleh kompromi."

Komitmen pada kualitas berbuah hasil. Sejak Agustus 2020 restoran berkategori Michelin Star di Jakarta memesan sidat secara rutin. "Sebulan kami mengirimkan 800 – 1.200 kg sidat." Sidat hidup bisa dilihat di kolam penampungan di dalam restoran. Dilolah dengan sedikit bumbu, rasanya jauh lebih enak dibandingkan produk beku sidat yang tersedia di supermarket. Kulit sidatnya tipis, dagingnya tebal dan empuk serta tidak berbau lumpur sama sekali. Tidak heran sidat produksi Koperasi Mina Sidat Bersatu disambut baik oleh masyarakat Jepang.

Kini Ruddy dan anggota Koperasi Mina Sidat Bersatu lainnya masih menunggu dibukanya kembali pintu ekspor ke Jepang. "Karena sudah ada pesanan rutin dari restoran, kegiatan operasional budi daya sudah membaik dibandingkan di masa awal COVID-19. Kami juga sudah mulai membuat beberapa produk turunan, seperti abon, bakso dan keripik tulang sidat. Namun kami tetap menunggu pintu ekspor ke Jepang kembali dibuka," ujar Ruddy.