

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 disambi 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.



Rudi - Koperasi Mina Sidat Bersatu

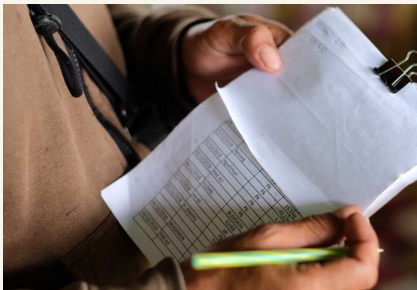
Ketika mendengar tentang permintaan unagi dari temannya di Jepang, Rudi teringat keberadaan pangan prestisius itu di kampungnya. Benar saja, Ikan Sidat yang ada di kampungnya di Cilacap adalah spesies yang sama dengan unagi yang dicintai masyarakat Jepang.

Karena Ikan Sidat liar teksturnya sulit dikonsumsi, Rudi mengikuti saran untuk membudidayakannya. Prosesnya tidak mudah, uji coba dan berbagai penyesuaian harus dilakukan hingga beliau menemukan formula yang sesuai. Koperasi Mina Sidat Bersatu kemudian beliau 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 Rudi, 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.

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.



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

- Rudi

Panen Ikan Sidat di Cilacap

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.

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

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.

