

---

## FASILITASI KUNJUNGAN MAHASISWA UNTUK PEMBELAJARAN BUDIDAYA SIDAT (*Anguilla spp.*) KE PT LAJU BANYU SEMESTA

### *FACILITATION OF STUDENT VISITS FOR LEARNING EEL (*Anguilla spp.*) CULTIVATION TO PT LAJU BANYU SEMESTA*

Muhammad Rifqi<sup>1</sup>, Diding Sudira Efendi<sup>2</sup>, Medi Nopiana<sup>3\*</sup>, Rahman<sup>4</sup>, Indra Cahyadinata<sup>5</sup>, Muis<sup>6</sup>, Munawar<sup>7</sup>, Setyo Handayani<sup>8</sup>

<sup>1</sup> Direktorat Jenderal Perikanan Budidaya, Kementerian Kelautan dan Perikanan, Jakarta

<sup>2</sup> Program Studi Teknologi Penangkapan Ikan, Politeknik Ahli Usaha Perikanan Jakarta, Jakarta

<sup>3</sup> Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Singaperbangsa Karawang, Karawang

<sup>4</sup> Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Pattimura, Ambon

<sup>5</sup> Fakultas Pertanian, Universitas Bengkulu, Bengkulu

<sup>6</sup> Fakultas Pertanian, Perikanan, dan Peternakan, Universitas Sembilanbelas November Kolaka, Kolaka

<sup>7</sup> Sekretariat Jenderal, Kementerian Kelautan dan Perikanan, Jakarta

<sup>8</sup> Cabang Dinas Kelautan Wilayah Selatan, Dinas Kelautan

E-mail correspondence: [medi.nopiana@fe.unsika.ac.id](mailto:medi.nopiana@fe.unsika.ac.id) <sup>3\*</sup>

---

#### Article History:

Received: 18.09.2024

Revised: 20.10.2024

Accepted: 30.11.2024

**Abstrak:** Kegiatan pengabdian pada masyarakat ini dilatarbelakangi oleh besarnya potensi pengembangan perikanan sidat di Indonesia, dengan melihat potensi pasar (khususnya pasar internasional) dan masih terbukanya kesempatan untuk meningkatkan produksi ikan tersebut. Belum banyaknya masyarakat yang mengenal, mengetahui kandungan gizi dan cara membudidayakan serta mengolah ikan sidat, mendorong tim pengabdian untuk melaksanakan kegiatan pembelajaran perikanan sidat ke PT. Laju Banyu Semesta. Sementara itu, sebagian besar mahasiswa Institut Pertanian Bogor khususnya mahasiswa Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan belum menyadari keberadaan perusahaan tersebut serta budidaya ikan sidat, memperkuat tim pengabdian untuk mengadakan kegiatan ini.

**Kata Kunci:** Sumberdaya ikan, Sosialisasi pendampingan

**Abstract:** *The community service activity is motivated by the enormous potential for eel fisheries business in Indonesia, as seen by the market potential (especially the international market) and the opportunities to increase the production of this fish. The fact that only a few people know and understand the nutritional content and how to grow out and process eels encouraged the community service team to carry out eel fisheries learning activities at PT. Laju Banyu Semesta. Meanwhile, most of the students of the IPB University, especially students of the Faculty of Fisheries and Marine Sciences, were not yet aware of the existence of the company and eel aquaculture, strengthening the community service team to hold this.*

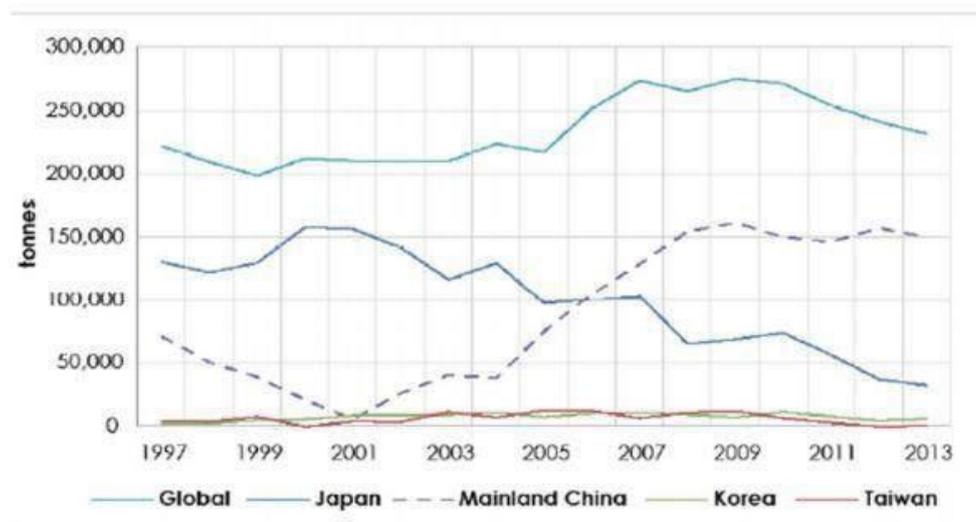
**Keywords:** *Fish resources, Apprenticeship*

## PENDAHULUAN

### Analisis Situasi

Sektor perikanan merupakan sektor yang memiliki potensi yang besar untuk dikembangkan. Salah satu jenis ikan yang memiliki potensi ekonomi yang tinggi adalah ikan sidat (*Anguilla spp.*). Ikan ini merupakan jenis ikan yang termasuk ke dalam subsektor perikanan tangkap jenis perairan umum. Ikan sidat termasuk hewan yang bersifat katadormus karena pada ukuran benih sidat (*glass eels*) sampai tumbuh menjadi sidat dewasa (*silver eel*) memiliki fase hidup di sungai. Namun ketika akan memijah, sidat dewasa akan bermigrasi ke laut dalam. Indonesia memiliki sembilan jenis ikan sidat dari total delapan belas jenis di dunia (KKP, 2021). Tercatat hanya dua spesies yang baru dimanfaatkan secara ekonomis, yaitu jenis sidat *Anguilla bicolor* dan *Anguilla marmorata*.

Tingginya permintaan sidat di pasar internasional sejalan dengan terganggunya produksi sidat di negara-negara pengimpor seperti Jepang, Korea, China, dan Taiwan, antara lain akibat adanya *overfishing*. Hal tersebut mengakibatkan permintaan untuk memenuhi kebutuhan ikan sidat di pasar internasional terbuka lebar (Gambar 1). Muncul berbagai industri untuk memanfaatkan peluang tersebut, terutama di Indonesia, karena potensi ikan sidat yang dimiliki Indonesia (Pratama, 2016). Tercatat ekspor sidat Indonesia pada tahun 2023 sebesar 4.028,68 ton (KKP, 2024).



Gambar 1 Konsumsi Ikan Sidat Berdasarkan Berat Ikan Sidat Hidup  
Sumber: FAO *Fisher Production and Commodities Trade* (2013) dalam Pratama (2016)

Produksi ikan sidat di dalam negeri cenderung meningkat setiap tahunnya (Tabel 1). Harga yang ditawarkan di pasar internasional cukup tinggi, yakni sekitar Rp 800.000 per kg ikan sidat panggang. Sementara itu, kecenderungan masyarakat internasional mengonsumsi ikan

sidat dikarenakan kandungan gizi yang tinggi dari ikan tersebut, seperti vitamin A, DHA, dan EPA.

Tabel 1 Volume Produksi Ikan Sidat Tahun 2010-2014 (dalam Ton)

Tahun	2010	2011	2012	2013	2014
Volume Produksi	1149	557	2691	2939	1581

Sumber: KKP (2015) dalam Pratama (2016)

Salah satu produsen ikan sidat di Indonesia adalah PT. Laju Banyu Semesta yang terletak di Kampung Cipicung Desa Cibening Kecamatan Pamijahan Kabupaten Bogor. Lokasi perusahaan pembudidaya/pembesaran ikan sidat tersebut tidak jauh dari kampus IPB Dramaga, namun belum banyak mahasiswa yang mengetahui keberadaan dan menyadari kedekatan lokasi perusahaan tersebut. Atas dasar data di atas, dirasa tepat tim pengabdian melakukan fasilitasi kunjungan pembelajaran bagi para mahasiswa IPB ini.

### Solusi dan Target

Kegiatan untuk mengenalkan ikan sidat dan cara membudidayakannya kepada masyarakat masih jarang dilakukan. Hal inilah yang memotivasi tim pengabdian untuk berinisiatif melakukan fasilitasi kegiatan kunjungan pembelajaran budidaya ikan tersebut ke PT. Laju Banyu Semesta. Pemilihan lokasi dan target kegiatan ini didasarkan bahwa masih banyaknya mahasiswa Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor (IPB) yang belum mengetahui keberadaan usaha budidaya sidat ini di sekitar areal kampus mereka.

Kegiatan ini bertujuan mengajak mahasiswa untuk melihat langsung objek yang akan dipelajari, mengembangkan pemikiran dan merangsang kreativitas, dengan menyaksikan dan membuktikan sendiri proses budidaya serta rantai nilai dan rantai pasok produk ikan tersebut. Selain itu, melalui penggalan sumber belajar yang ada di lingkungan, secara tidak langsung telah mendekatkan mahasiswa dengan lingkungan. Kegiatan pembelajaran seperti ini termasuk cara mencerdaskan, mendewasakan, dan membebaskan mahasiswa dalam mengembangkan pemikiran mahasiswa (*learning to think*), menambah pengalaman mengajar (*learning by experience*), menimbulkan rasa peduli (*learning to care*), dan rasa tanggung jawab terhadap masyarakat sekitarnya (*learning to live together*).

### METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

Kegiatan ini menggunakan metode sosialisasi pendampingan (*apprenticeship*), yang mengandung pengertian bahwa anak dibimbing untuk berpartisipasi dalam berbagai macam

aktivitas sosial oleh seseorang yang memiliki keahlian lebih, misalnya orang tua, saudara kandung, kerabat, guru, teman, pelatih, dan lain sebagainya. Metode ini melibatkan tiga teknik yaitu *structuring*, *collaborating* dan *transferring*. Artinya, seorang yang berkeahlian lebih membuat struktur bagi anak berdasarkan kemampuannya, lalu berlanjut dengan proses kolaborasi dalam aktivitas bersama sehingga dukungan dapat diberikan ketika diperlukan, sampai pada akhirnya mentransfer tanggung jawab untuk mengatur aktivitas ketika aktivitas telah dikuasai (Papalia *et al.*, 2008).

Sistematika pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah sebagai berikut:

1. Melakukan konsolidasi persiapan pelaksanaan kegiatan, seperti menentukan waktu yang tepat untuk pelaksanaan, promosi melalui media sosial, melakukan kontak pendahuluan dengan PT. Laju Banyu Semesta.
2. Pelaksanaan kegiatan yang meliputi persiapan keberangkatan, penyiapan kendaraan, menyampaikan konfirmasi kedatangan kepada PT. Laju Banyu Semesta, pendampingan mahasiswa di lokasi pembelajaran, penyerahan cinderamata, sampai konsolidasi untuk persiapan pulang ke kampus IPB.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan kunjungan pembelajaran ini diikuti oleh oleh peserta sebanyak 8 (delapan) orang, sesuai dengan waktu yang telah direncanakan sebelumnya pada hari Rabu, tanggal 28 November 2018, pukul 08.00 WIB sampai dengan selesai. Sedikitnya jumlah peserta yang mengikuti kegiatan ini, dikarenakan masalah terbatasnya penyebaran informasi dan kurangnya kerja sama dengan pihak himpunan mahasiswa. Selain itu, kegiatan tersebut berbarengan dengan aktivitas perkuliahan yang harus dilaksanakan para mahasiswa. Namun demikian, alhamdulillah kegiatan ini dapat terus berlangsung, terutama berkat dukungan dari Program Studi Pengelolaan Sumber Daya Pesisir dan Lautan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan IPB.

Kegiatan dilakukan sesuai dengan *rundown* yang telah disusun, yang dimulai dengan persiapan pemberangkatan, seperti penyampaian *reminder* melalui pesan singkat, membuat *list* absensi dan persiapan alat yang digunakan (pengeras suara dan lain-lain). Mengingat sampai dengan waktu yang ditetapkan, jumlah peserta masih minim, sehingga pemesanan bus dibatalkan. Keberangkatan menuju lokasi diganti dengan menggunakan sepeda motor, agar biaya yang dibutuhkan dalam kegiatan ini dapat dihemat.

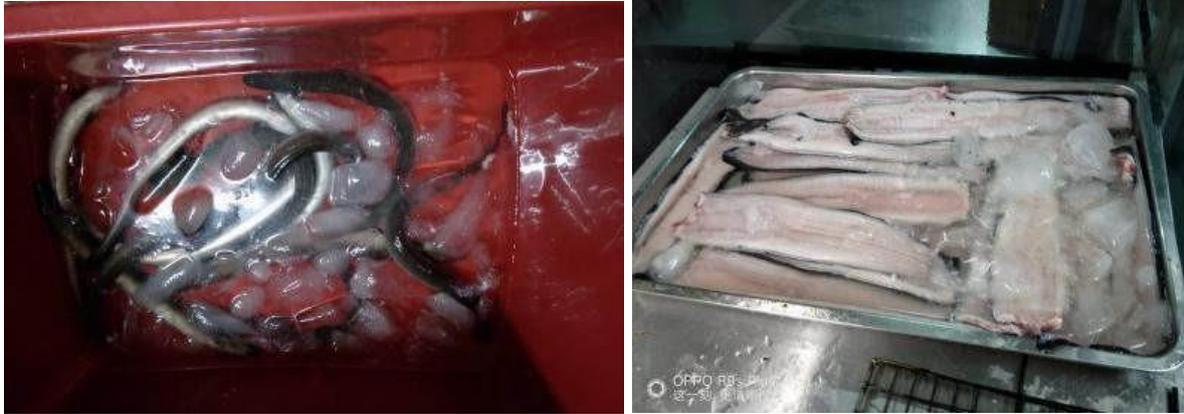
Acara pembukaan dilakukan oleh petugas pengabdian yang telah ditetapkan, yang selanjutnya ditutup dengan doa untuk kesuksesan dan kelancaran kegiatan ini. Perjalanan

menuju lokasi PT. Laju Banyu Semesta, yang terletak di Kampung Cipicung Desa Cibening Kecamatan Pamijahan Kabupaten Bogor, memakan waktu kurang dari 1 jam, walaupun kondisi lalu lintas cukup padat. Sesampainya di lokasi, rombongan disambut oleh perwakilan PT. Laju Banyu Semesta, yang kemudian dilanjutkan dengan sambutan sekaligus paparan tentang ruang lingkup kegiatan budidaya ikan sidat (Gambar 2). Acara tersebut dilakukan secara santai dan diselingi dengan diskusi dari para peserta yang antusias ingin mengetahui kegiatan budidaya ikan tersebut. Para peserta semakin bersemangat, tatkala mereka disuguhi produk ikan sidat yang sudah diolah, dan mencicipi produk tersebut.



Gambar 2 Rombongan Diterima Pimpinan PT. Laju Bayu Semesta

Acara selanjutnya dilakukan pemberian kenang-kenangan, yang diserahkan secara simbolis oleh Bapak Muhammad Rifqi selaku ketua tim pengabdian. Para peserta kemudian diajak melakukan turun lapangan menuju ruang budidaya ikan sidat, dengan terlebih dahulu mengenakan sepatu boot yang telah tersedia. Saat akan masuk ke ruang budidaya, para peserta diwajibkan memasukkan sepatu tersebut ke dalam kolam air kecil, untuk memastikan sepatu boot yang digunakan higienis sesuai dengan kaidah *Good Aquaculture Practices* (GAP). Sarana dan prasarana teknologi budidaya sidat di perusahaan tersebut, meliputi fasilitas serta sistem teknologi pemeliharaan *glass eel*, *elver*, *fingerling*, pembesaran, pabrik pakan, pabrik pengolahan ikan (Gambar 3-5) hingga restoran kuliner sidat. PT. Laju Banyu Semesta memiliki 4 *station* utama yaitu *station aquarium*, *station roundtank*, *station* kolam pembesaran, dan *station processing*.



Gambar 3 (a) Sidat Disimpan dalam Air Es, Sebelum Dilakukan Penyayatan;  
(b) Sidat yang Sudah Disayat dan Siap Diolah



Gambar 4(a) Sidat yang Telah Disayat, Dimasukkan ke dalam Oven; (b) Pembakaran Sidat dalam Proses Pengolahan



Gambar 5 Produk Sidat yang Siap Dikonsumsi

Ikan sidat (*Anguilla spp.*) merupakan salah satu ikan budidaya yang memiliki nilai ekonomis tinggi. Sidat memiliki kandungan gizi yang tinggi. Kandungan energi ikan sidat mencapai 270 kkal per 100 g, Kandungan vitamin A sidat mencapai 4.700 IU per 100 g, tujuh kali lipat lebih banyak dari telur ayam, 45 kali lipat dari susu sapi. Vitamin B1 ikan sidat setara dengan 25 kali lipat kandungan vitamin B1 susu sapi, dan vitamin B2 sidat sama dengan 5 kali lipat kandungan vitamin B2 susu sapi. Ikan sidat mengandung *Decosahexaenoic acid* (DHA), yang bermanfaat untuk pertumbuhan anak, sebanyak 1.337 mg per 100 gram. Sementara, ikan salmon hanya 820 mg per 100 gram atau tenggiri 748 mg per 100 gram. Selain itu, ikan sidat memiliki kandungan *Eicosapentaenoic Acid* (EPA) sebesar 742 mg per 100 gram. Sementara, salmon hanya 492 mg per 100 gram, atau tenggiri 409 mg per 100 gram (Baedah, 2010 dalam Pratama, 2016).

PT. Laju Banyu Semesta mengusahakan ikan sidat dengan sistem agribisnis dari hulu hingga hilir. PT. Laju Banyu Semesta mengusahakan budidaya ikan sidat dari ukuran *glass eel*, *elver*, *fingerling*, hingga ukuran siap jual, riset pakan, rekayasa teknologi, desain wadah, pengelolaan kualitas air, kemudian pascapanen dan pemasaran. Target pasar PT. Laju Banyu Semesta adalah di pasar dalam negeri. PT. Laju Banyu Semesta memproduksi ikan sidat beku dan olahan ikan sidat yang dihasilkan ialah ikan sidat panggang dan produk olahan lainnya seperti crispy ikan sidat dan sosis ikan sidat yang dinamakan Labasaki.

Acara selanjutnya dilakukan foto bersama dengan pimpinan PT. Laju Banyu Semesta (Gambar 6), diikuti dengan ramah tamah dan makan siang, yang kemudian dilakukan shalat dzuhur berjamaah. Sambutan dari pimpinan perusahaan tersebut sangat baik, dan tidak lupa tim pengabdian menyampaikan terima kasih yang sebesar-besarnya atas kesempatan yang diberikan dalam kunjungan kali ini. Setelah berpamitan, selanjutnya rombongan kegiatan ini meninggalkan lokasi dan bergerak pulang menuju Kampus IPB Dramaga.



Gambar 6 Rombongan Berfoto bersama Pimpinan PT. Laju Bayu Semesta

## SIMPULAN

Kegiatan pembelajaran ke PT. Laju Banyu Semesta ini memberikan informasi bahwa berbagai kekuatan yang dimiliki perusahaan ini agar dapat bertahan di tengah kompetisi dengan para pesaingnya, antara lain memiliki kualitas ikan sidat yang baik, pelayanan yang berkualitas terhadap konsumen, ukuran ikan sidat panggang yang beragam, dan ketersediaan fasilitas dan infrastruktur dalam kegiatan pemasaran. Untuk kegiatan serupa di masa mendatang agar dapat melibatkan dan berkoordinasi dengan pihak himpunan mahasiswa, sehingga penyebarluasan informasi kegiatan dapat lebih efektif lagi serta waktu penyelenggaraan kegiatan tidak berbenturan dengan jadwal kuliah para mahasiswa. Selain itu, perlu juga mengundang masyarakat umum secara luas, dalam rangka memberikan pemahaman tentang manfaat dan kandungan gizi dari produk ikan tersebut, sehingga mendorong pemasyarakatan konsumsi ikan sidat di dalam negeri.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Tim pengabdian kepada masyarakat menyampaikan terima kasih dan penghargaan setinggi-tingginya kepada PT. Laju Banyu Semesta atas bantuan, *sharing* ilmu dan pengetahuan, kerja sama dan dukungannya untuk pelaksanaan kegiatan ini.

## DAFTAR PUSTAKA

- [KKP] Kementerian Kelautan dan Perikanan. (2021). Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 118 Tahun 2021 tentang Rencana Pengelolaan Perikanan Sidat.
- [KKP] Kementerian Kelautan dan Perikanan. (2024). Data Volume Ekspor Hasil Perikanan Menurut Komoditas (satuan: ton). Diakses dari <https://statistik.kkp.go.id/home.php?m=eksim&i=211#panel-footer-kpda>
- Papalia, D. E., Olds, S. W., and Feldman, R. D. (2008). Human Development. 10th Ed. Singapore, SG: McGraw-Hill International Edition.
- Pratama, K. W. (2016). Strategi Pemasaran Ikan Sidat (*Anguilla*) pada PT. Laju Banyu Semesta Kabupaten Bogor, Jawa Barat. *Skripsi*. Departemen Agribisnis Fakultas Ekonomi dan Manajemen Institut Pertanian Bogor. Bogor.