

Diterbitkan oleh:

KERJASAMA UNIVERSITAS NEGERI PAPUA

NORTHERN TERRITORY UNIVERSITY

LATROBE UNIVERSITY

DENGAN

JURUSAN PERIKANAN

FAKULTAS PETERNAKAN PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN

UNIVERSITAS NEGERI PAPUA

MANOKWARI



JENIS TERIPANG (*Holothuriidae*) DAN PEMANFAATANNYA DI KAMPUNG RAYORI KEPULAUAN ARURI-SUPIORI

[Species and the Use of Sea Cucumber (*Holothuriidea*)
at Rayori Village in Aruri Islands-Supiori, Papua]

Vera Sabariah^{1)*} dan Engelina Sauyai

¹⁾Jurusan Perikanan – FPPK UNIPA

Jl. Gunung Salju-Kampus Unipa Manokwari, Telp/Faks : 0986-211675

*email: vsabariah@yahoo.com

ABSTRAK

Kajian mengenai jenis teripang (*Holothuriidae*) dan pemanfaatannya di Kampung Rayori Kepulauan Aruri-Supiori Provinsi Papua Barat dilakukan berdasarkan informasi masyarakat bahwa di perairan ini terdapat berjenis-jenis teripang. Studi dilaksanakan pada bulan Februari-Maret 2009, dengan tehnik observasi dan wawancara nelayan atau penangkap teripang di Kampung Rayori. Terdapat 13 jenis teripang di perairan sekitarnya untuk dimakan atau diperdagangkan oleh masyarakat kampung Rayori. Jenis teripang yang diperoleh diantaranya teripang oler (*Holothuria impatiens*), teripang susuan (*H. nobilis*), teripang pasir (*H. scabra*), teripang keling (*H. leucospilota*), teripang hitam (*H. edulis*), teripang getah (*H. vagabunda*) dan teripang duri (*Stichopus variegates*). Pemanfaatan teripang yang dilakukan oleh masyarakat kampung Rayori hanya untuk dikonsumsi dan diperdagangkan guna menunjang kehidupan ekonomi nelayan.

PENDAHULUAN

Kabupaten Supiori Provinsi Papua adalah wilayah kepulauan seluas 572 km² dengan komoditas andalan kelapa dan ikan. Sumberdaya ini dikonsumsi sendiri ataupun di kirim ke Biak, Jayapura dan Painai. Potensi sumberdaya laut seperti ikan di perairan kepulauan ini diantaranya tuna, cakalang, tenggiri, dan beronang, yang dimanfaatkan oleh masyarakat Supiori sebagai pemenuh kebutuhan protein dan dijual untuk menunjang ekonomi masyarakat. Pengembangan biota untuk budidaya mulai digiatkan, tetapi modal dan kehadiran investor merupakan kendala budidaya teripang, rumput laut dan kerang mutiara.

Teripang adalah komoditi kecil perikanan yang ada di pulau Supiori mempunyai nilai ekonomis penting karena kandungan atau nutrisinya yang tinggi. Dilaporkan bahwa dalam kondisi kering, kandungan nutrisi teripang terdiri dari protein 82%, lemak 1,7%, kadar air 8,9%, kadar abu 8,6% dan karbohidrat 4,8%, vitamin A (455 ug%), vitamin B (yaitu thiamine 0,04 mg%, riboflavin 0,07 mg%,

niacin 0,4 mg%) dan total kalori (385 cal/100g). Teripang dipasarkan dalam beberapa bentuk produk di antaranya adalah teripang kering (*beche de-mer*), usus asin (konowata), gonad kering (konoko), otot kering, teripang kaleng atau kerupuk teripang (Darsono, 2003; 2008). Pasaran teripang di Indonesia cukup potensial tetapi konsumen komoditas ini masih terbatas. Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk mengetahui jenis teripang yang ada di Kampung Rayori di Kabupaten Supiori dan pemanfaatannya oleh penduduk setempat.

BAHAN DAN METODE

Waktu dan Tempat

Kegiatan ini dilakukan di Kampung Rayori Distrik Kepulauan Aruri-Supiori (Provinsi Papua) dari Februari-Maret 2009. Pengambilan contoh responden dilakukan secara purposif yaitu masyarakat yang memanfaatkan teripang kampung Rayori. Responden yang diambil adalah merupakan masyarakat yang memiliki keahlian dan ketrampilan dalam memanfaatkan teripang.

Metode Kerja

Metode yang digunakan adalah observasi langsung serta wawancara semi struktur dengan menggunakan kuesioner. Variabel yang diamati meliputi jenis teripang, cara dan waktu penangkapan teripang, pemanfaatan dan pengolahan teripang, serta cara pengawetan dan penyimpanan teripang, maupun informasi pengetahuan lokal yang dimiliki masyarakat dalam memanfaatkan teripang.

Analisis data

Data yang diperoleh dideskripsi dan ditabulasikan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

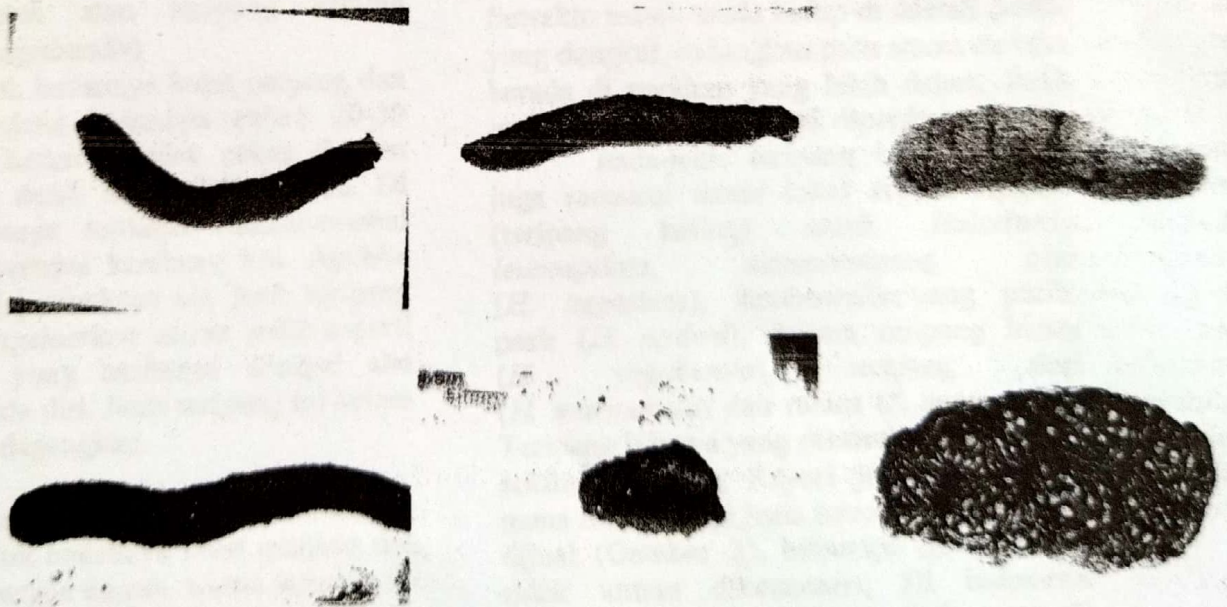
Kondisi Perairan

Perairan Kampung Rayori memiliki ekosistem mangrove, padang lamun dan terumbu karang dengan beragam jenis biota pada ekosistem seperti moluska, Echinodermata, dan Bivalvia berukuran kecil (antara lain kepiting, teripang, udang-udangan, kelomang, pari). Ekosistem yang mendominasi perairan ini adalah padang

lamun terutama di daerah yang dangkal. Kondisi substrat padang lamun ini bervariasi dari berlumpur, dan berbatu serta sebagian berpasir dan batu karang.

Jenis Teripang di Kampung Rayori

Teripang dengan bahasa lokal di kampung Rayori disebut "pimam" (Bahasa Biak), dan hanya sebagian kecil masyarakat yang memanfaatkan teripang. Di kampung ini pada umumnya masyarakat memanfaatkan teripang sebagai barang dagangan untuk menambah penghasilan rumah tangga. Terdapat 13 jenis teripang yang umum diambil dari perairan sekitarnya untuk dimakan atau diperdagangkan oleh masyarakat kampung Rayori. Enam diantaranya yang dikonsumsi adalah teripang oler (*Holothuria impatiens*), teripang susuan (*Holothuria nobilis*), teripang pasir (*Holothuria scabra*), teripang killing (*Holothuria leucospilota*), teripang hitam (*Holothuria edulis*), teripang getah (*Holothuria vagabunda*) dan teripang duri (*Stichopus variegates*) seperti pada Gambar 1.



Gambar 1. *Holothuria leucospilota*, *H. impatiens*, *H. scabra*, *H. vagabunda*, *H. marmorata*, *S. variegates* (dari kiri ke kanan)

Morfologi Teripang

Teripang putih atau teripang pasir (*Holothuria scabra*)

Bentuk badannya bulat panjang. Di bagian perut umumnya berwarna kuning keputih-putihan. Punggungnya berwarna abu-abu sampai kehitaman, dengan garis-garis melintang berwarna hitam. Seluruh bagian tubuh bila diraba terasa kasar. Teripang ini banyak ditemukan di sela-sela karang yang masih hidup ataupun mati, dan di perairan yang dasarnya mengandung pasir halus.

Teripang hitam (*Holothuria edulis*)

Badan teripang hitam berbentuk bulat panjang. Apabila diangkat dari permukaan air, badannya akan segera mengerut. Di seluruh badannya terdapat bintil-bintil halus. Jenis teripang ini mudah dikenal karena warnanya indah. Bagian punggungnya berwarna hitam keunguan atau kebiru-biruan. Sedangkan pada bagian perut, sisi sekitar mulut, dan dubur berwarna kemerah-merahan. Hidup di daerah perairan yang berkarang atau berpasir yang ditumbuhi ilalang laut.

Teripang getah atau teripang keeling (*Holothuria vagabunda*)

Bentuk badannya bulat panjang dan langsing. Panjang badannya antara 20-30 cm. Warna badan cokelat pekat dengan warna merah darah atau cokelat hitam. Di bagian mulutnya terdapat rumbai-rumbai pendek menyerupai kembang kol. Apabila diangkat dari permukaan air, jenis teripang ini akan mengeluarkan cairan putih seperti getah karet yang berfungsi sebagai alat untuk membelah diri. Jenis teripang ini belum banyak diperdagangkan.

Teripang cokelat (*Holothuria marmorata*)

Bentuk badannya bulat panjang dan kecil. Di beberapa daerah, warna teripang ini cukup variatif. Ada yang berwarna cokelat kuning dan ada pula yang berwarna cokelat pekat. Namun, pada umumnya warna teripang ini abu-abu kecokelatan. Badannya ditutupi oleh tonjolan-tonjolan menyerupai duri yang berbentuk kerucut dan berwarna kuning muda. Di bagian atas dan sisi badan

terdapat bercak-bercak tidak teratur yang berwarna cokelat. Ciri lain dari teripang ini adalah adanya sekat yang terputus-putus di bagian atas dan bawah badannya. Sekat ini tampak semakin berkurang di bagian belakang badan terdapat semacam sekat memanjang yang seolah-olah membagi badan menjadi dua bagian sama besar.

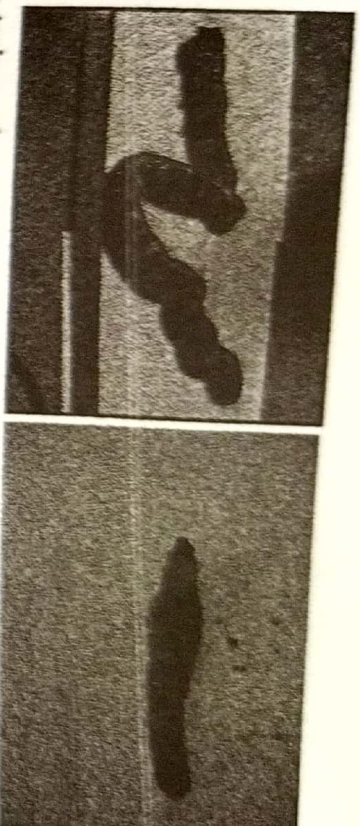
Teripang batu (*Holothuria lecanora*)

Badan teripang ini memanjang dan lunak. Apabila diraba, terasa adanya bintil-bintil bulat, terutama di bagian atas dan sisi badan. Sedangkan di bagian bawah, bintil-bintil tersebut terasa lebih halus dan membentuk tiga jalur. Warna badan cokelat tua agak kekuning-kuningan dan di bagian bawah warnanya tampak jelas. Bagian duburnya berwarna kekuning-kuningan atau putih.

Teripang duri atau teripang kasar (*Stichopus variegatus*)

Bentuk badan bulat panjang seperti ketimun dengan panjang berkisar antara 25-35 cm. Warnanya cokelat mulus dengan bercak-bercak yang tidak teratur. Terdapat duri yang sebagian berwarna cokelat tua dan sebagian lagi berwarna cokelat muda. Sewaktu masih muda hidup di daerah pantai yang dangkal, sedangkan pada stadia dewasa berada di perairan yang lebih dalam. Jenis teripang ini belum banyak diperdagangkan

Jenis-jenis teripang ini dinamakan juga menurut nama lokal seperti rigoro (teripang keeling) untuk *Holothuria leucospilota*, aistem/teripang oler (*H. impatiens*), kambowa/teripang putih, pasir (*H. scabra*), paisem teripang hitam (*H. vagabunda*), teripang duri (*H. marmorata*) dan rainas (*S. variegatus*). Teripang lainnya yang ditemukan di perairan sekitar kampung Rayori juga mempunyai nama lokal, tetapi jenis tersebut hanya untuk dijual (Gambar 2), beberapa di antaranya tidak umum dikonsumsi. Di Indonesia terdapat 30 jenis teripang, baik yang di konsumsi maupun yang tidak di konsumsi. teripang yang tidak dikonsumsi terdapat 22 jenis sedangkan yang tidak di konsumsi terdapat 8 jenis (DKP, 2004).



Gambar 2. Jenis teripang karet (nama lokal) dan teripang storm (Kaman)

Teripang (*Holothurians*) adalah kelompok hewan invertebrata laut dari kelas Holthuridae (Filum Echinodermata), tersebar luas di lingkungan laut diseluruh dunia, mulai dari zona pasang surut sampai laut dalam. Tidak kurang dari sekitar 1250 jenis teripang yang telah di deskripsikan di dunia, dibedakan dalam enam bangsa (ordo) yaitu *Dendrochirotida*, *Aspidochirotida*, *Dactylochirotida*, *Apodida*, *Malpodiida* dan *Elasipoda* (Darsono, 2003). Beberapa jenisnya hidup membenamkan diri dalam pasir, hanya menampakkan tentakelnya.

Jenis-jenis teripang komersil biasanya hidup pada substrat pasir, substrat keras, substrat karang dan substrat lumpur, seperti kondisi habitat yang ditemukan di perairan sekitar kampung Rayori. Penyebaran teripang terdapat di ekosistem padang lamun dan terumbu karang yang ada di garis pantai kampung ini. Teripang menyebar mulai dari daerah intertidal yang di tumbuh padang lamun dan juga terumbu karang serta daerah kedalaman yang juga menjadi tempat hidupnya. Kondisi perairan di Rayori tergolong perairan baik karena jernih dan jauh dari pada aktifitas lalu lintas air atau transportasi kapal. Kualitas fisik kimia dari perairan ini diantaranya suhu 24-30° C, kadar garam 32 ppt, pH 6,5 dan oksigen terlarut 8 ppm, dengan gerakan arus air cukup tenang.

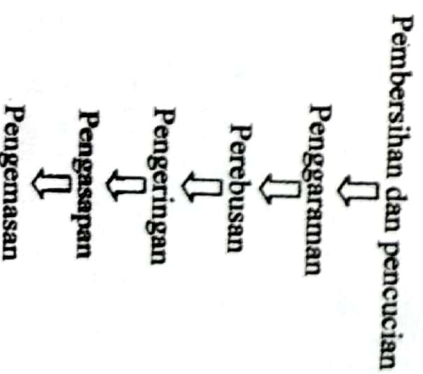
Cara penangkapan teripang

Waktu untuk mencari teripang yaitu pada saat siang hari dan malam hari, pada saat air surut dan dilakukan hampir setiap hari. Namun di Kampung Rayori-Supiori, teripang paling banyak muncul pada bulan Juni-Desember atau pada musim-musim tertentu. Masyarakat menangkap teripang di lokasi perairan sekitar kampung dengan

kondisi perairan dangkal ataupun dalam. Penangkapan di perairan dangkal dilakukan pada saat air surut, dan teripang dapat diambil langsung menggunakan tangan dan alat yang disebut 'kasem' (alat ini terbuat dari bambu dan pada bagian ujungnya terdapat jaring kecil yang dibuat menyertupai kantong). Teripang di perairan yang agak dalam ditangkap dengan menggunakan alat 'aco' terbuat dari bambu panjang ± 2-3 m dengan bagian depannya disambung pipa kecil yang ujungnya di tancapkan paku. Orang ataupun nelayan yang menangkap teripang di perairan yang agak dalam menggunakan tabung oksigen untuk bantuan pernafasan di dalam air. Penangkapan teripang dilakukan pada siang dan malam hari, dan nelayan ataupun penangkap biasanya menggunakan perahu dayung maupun perahu bermotor tempel ke lokasi penangkapan.

Pemanfaatan dan Pengolahan Teripang

Pemanfaatan teripang yang dilakukan oleh masyarakat kampung Rayori hanya untuk di konsumsi dan diperdagangkan guna menunjang kehidupan ekonomi nelayan tersebut. Pengolahan teripang sangat sederhana dimulai dari tahap penangkapan sampai kepada tahap pengemasan seperti pada skema berikut ini.



Pembersihan teripang dilakukan dengan memijat-mijat sehingga teripang mengeluarkan isi perut dan kandungan airnya atau dengan membelah teripang dan langsung mengeluarkan isi perut dan air. Selanjutnya diberi garam secukupnya sebagai pengawet dan direbus, air rebusan harus merendam teripang. Kemudian teripang ditiriskan di 'para-para' (kayu) dan dikeringkan dengan sinar matahari, atau teripang diasp sampai kering (menyusut) dan warnanya menjadi kecoklatan sampai kehitaman. Kendala yang dihadapi adalah saat musim hujan. Pegemasan teripang kering dalam plastik, yang sebelumnya disortir menurut jenis dan harganya. Teripang dijual langsung ke pembeli yang datang ke kampung atau nelayan membawanya ke pengumpul yang ada di Biak.

Manfaat lain dari teripang seperti untuk bahan obat-obatan dan bahan makanan, belum diketahui oleh masyarakat kampung Rayori, meskipun sumberdaya perairan yang ada di sekitar tempat tinggal Di luar Papua, teripang kering dijumpai di pasar swalayan di kota-kota besar atau disajikan sebagai masakan di restoran hidangan laut. Biasanya teripang diperdagangkan dalam bentuk daging dan kulit kering (Martoyo dkk., 2000). Saat ini masyarakat Rayori hanya berharap kepada pemerintah setempat dalam hal ini Pemerintah Kabupaten Supiori untuk dapat memberikan motivasi baik dalam bidang material maupun modal untuk kegiatan

membudidayakan teripang dan proses pengolahan teripang untuk memperoleh kualitas yang baik.

KESIMPULAN

Jenis teripang yang terdapat di kampung Rayori sedikitnya ada 13 jenis, termasuk yang umum dimakan dan ada yang hanya dijual. Jenis teripang yang mempunyai daya jual beli yang tinggi adalah jenis *Holothuria scabra* atau dikenal sebagai teripang pasir/putih atau teripang susu. Tidak semua jenis teripang dimanfaatkan untuk dimakan, umumnya dijual dan proses pengolahan teripang masih sangat sederhana.

DAFTAR PUSTAKA

- Darsono, P. 2003. Sumberdaya Teripang dan Pengelolannya. Oseana, volume XXVIII, Nomor 2: 1-9.
- Darsono, P. 2008. *Teripang Perlu Dilindungi* (<http://www.blogger.com>) (Diakses tanggal 5 Juni 2008).
- Dinas Kelautan dan Perikanan, 2004. Laporan Sumberdaya Perikanan. DKP Biak Provinsi Papua.
- Yusron E dan P Widianwari, 1998. Teripang (*Holothuroidea*) di Padang Lamun Kep. Kai Besar Maluku Tenggara. http://journal.ui.ac.id/upload/artikel/09_Edit1_Eddy%20YusronKenaekaragaman%20Jenis%20Ekhinodermata_Layoutdoc.pdf. Diakses 5 Juni 2008.