



Making Fermented Feed to Trigger the Growth of Seawater Lobsters in the Pasir Putih Group, Ekas Buana Village, Jerowaru District, East Lombok Regency, West Nusa Tenggara

Gede Agus Surya Pratama^{1*}, Sang Ayu Made Putri Suryani², Muhammad Sumsanto³, I Made Kawan⁴, Ni Made Darmadi⁵, Gede Sudiarta⁶, Ketut Sudiarta⁷, Nyoman Yoga Parawangsa⁸, Dewa Gede Semara Edi⁹

^{1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9}Universitas Warmadewa

³Universitas Mataram

Corresponding Author: Gede Agus Surya Pratama beegede.gasp@gmail.com

ARTICLE INFO

Keywords: Lobster, Fermentation, Feed

Received : 3 April

Revised : 20 May

Accepted: 19 June

©2024 Pratama, Suryani, Sumsanto, Kawan, Darmadi, Sudiarta, Sudiarta, Parawangsa, Edi: This is an open-access article distributed under the terms of the [Creative Commons Atribusi 4.0 Internasional](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).



ABSTRACT

The aim of this community service is to improve the knowledge, skills and attitudes of cultivators, especially lobster cultivators. Training and counseling is carried out directly in the field, with material first provided, practice carried out, and the discussion concluded. The venue for the event was Ekas Buana Village in Jerowaru District, East Lombok Regency, West Nusa Tenggara Province. The first step in making fermented feed is to determine the feed formulation, weigh the feed, and then mix the starting feed with the smallest amount of feed ingredients. Followed by fermentation and steaming of the feed. The feed produced from this fermentation can be used to feed lobsters, especially in musism where trash feed and squid or natural feed are difficult to find

Pembuatan Pakan Fermentasi untuk Memicu Pertumbuhan Lobster Air Laut di Kelompok Pasir Putih Desa Ekas Buana Kec Jerowaru Kab Lombok Timur Nusa Tenggara Barat

Gede Agus Surya Pratama^{1*}, Sang Ayu Made Putri Suryani², Muhammad Sumsanto³, I Made Kawan⁴, Ni Made Darmadi⁵, Gede Sudiarta⁶, Ketut Sudiarta⁷, Nyoman Yoga Parawangsa⁸, Dewa Gede Semara Edi⁹

^{1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9}Universitas Warmadewa

³Universitas Mataram

Corresponding Author: Gede Agus Surya Pratama beegede.gasp@gmail.com

ARTICLE INFO

Kata Kunci: Lobster, Fermentasi, Pakan

Received : 3 April

Revised : 20 May

Accepted: 19 June

©2024 Pratama, Suryani, Sumsanto, Kawan, Darmadi, Sudiarta, Sudiarta, Parawangsa, Edi: This is an open-access article distributed under the terms of the [Creative Commons Atribusi 4.0 Internasional](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).



ABSTRAK

Tujuan dari pengabdian masyarakat ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan sikap pembudidaya, terutama pembudidaya lobster. Pelatihan dan penyuluhan dilakukan secara langsung di lapangan, dengan materi terlebih dahulu diberikan, praktek dilakukan, dan diskusi diakhiri. Tempat acara tersebut adalah Desa Ekas Buana di Kecamatan Jerowaru Kabupaten Lombok Timur, Provinsi Nusa Tenggara Barat. Langkah pertama dalam pembuatan pakan fermentasi adalah menentukan formulasi pakan, menimbang pakan, dan kemudian mencampur pakan yang dinulai dengan bahan pakan dalam jumlah paling sedikit. Dilanjutkan dengan fermentasi dan pengukusan pakan. Pakan yang dihasilkan dari fermentasi ini dapat digunakan untuk pakan lobster, terutama di musim di mana pakan rucah dan cumi atau pakan alamnya sulit ditemukan

PENDAHULUAN

Fakta bahwa sebagian besar orang yang hidup dan bekerja di wilayah pedesaan dan timur Lombok bergantung pada pertanian dan perikanan menunjukkan bahwa kedua sektor ini sangat penting dan strategis bagi ekonomi masyarakat dan Kabupaten Lombok Timur.

Data menunjukkan bahwa jumlah penduduk yang bekerja di sektor pertanian pada tahun 2020 mencapai 35,69% (BPS, 2021), dengan sebagian besar di luar sektor pertanian.

Menurut data BAPPEDA (2018), sektor pertanian menyumbang 28,04 persen dari Pendapatan Domestik Regional Bruto Kabupaten Lombok Timur.

Permintaan lobster laut (*Panulirus* sp.) meningkat sekitar 15% setiap tahun di seluruh dunia, menjadikannya komoditas berharga di pasar domestik dan internasional. Permintaan yang meningkat ini dipicu oleh pasar internasional, khususnya Cina. Pusat bisnis di Bali dan Surabaya mengeksport lobster di Indonesia. Indonesia, negara kepulauan dengan berbagai pantai, adalah rumah bagi udang karang, atau lobster.

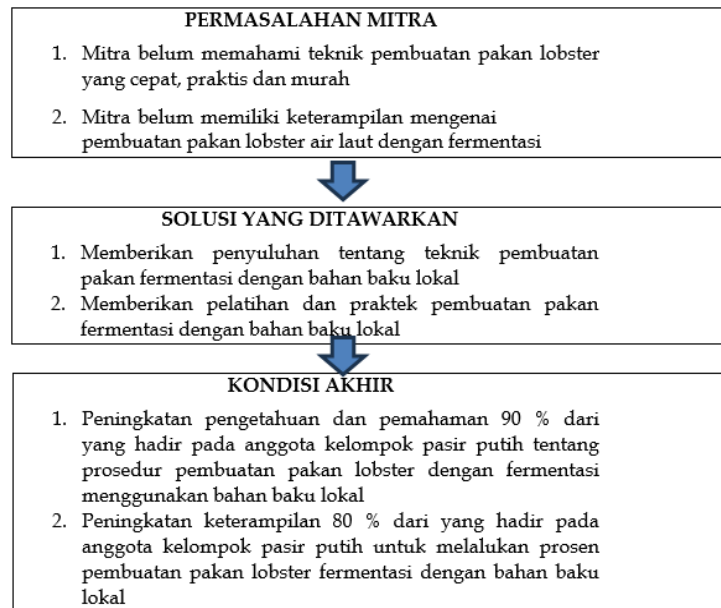
Lobster pasir (*P. homarus*) dan lobster mutiara (*P. ornatus*) adalah dua jenis lobster yang paling umum dibudidayakan di Indonesia. Spesies asli Indonesia termasuk *Panulirus homarus*, *P. longipes longipes*, *P. ornatus*, *P. penicillatus*, *P. polyphagus*, dan *P. versicolor*.

Dengan lokasinya di Kabupaten Lombok Timur, Jerowaru berbatasan langsung dengan Kabupaten Lombok Tengah dan termasuk dalam Kawasan Ekonomi Khusus Pariwisata Mandalika. Dengan demikian, lokasinya sangat strategis untuk mendukung pertumbuhan sektor pariwisata.

Kecamatan Jerowaru memiliki keunggulan geografis karena langsung berhadapan dengan Selat Alas, yang merupakan pusat wisata Gili Balu di Kabupaten Sumbawa Barat. Dengan potensinya yang langsung berhadapan dengan Samudera Indonesia, Jerowaru dianggap sebagai penghasil ikan tangkap terbesar di Lombok Timur. Sumber informasi ini dapat ditemukan di <https://mcstounram-lombok.org/profil-kecamatan-jerowaru/>.

PELAKSANAAN DAN METODE

Kegiatan PKM ini dilakukan dengan menggunakan metode survei, wawancara, diskusi, penyuluhan/pelatihan teori, dan praktek/melakukan demplot untuk membantu mengembangkan pakan fermentasi yang mendorong pertumbuhan lobster air laut.



Gambar 1. Metode Survei

HASIL DAN PEMBAHASAN

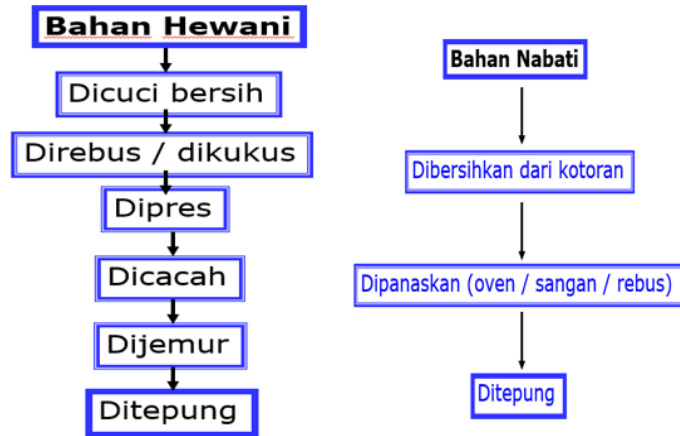
Tujuan dari upaya ini adalah untuk membuat pakan buatan menggunakan bahan baku lokal melalui fermentasi untuk pakan lobster air laut di Teluk Ekas, yang terletak di Kabupaten Lombok Timur. Teluk Ekas memiliki komoditas lobster yang sangat populer, tetapi masalah utama dalam budidaya lobster di wilayah tersebut adalah pakan.

Mereka membudidayakan lobster dengan ikan rucah dan cumi yang dipotong-potong. Untuk mengatasi masalah ini, Prodi MSDP dan Prodi Budidaya Perairan Universitas Warmadewa bersama Universitas Mataram mengadakan pengabdian dengan judul pembuatan pakan lobster dengan fermentasi untuk memicu pertumbuhan lobster air laut.

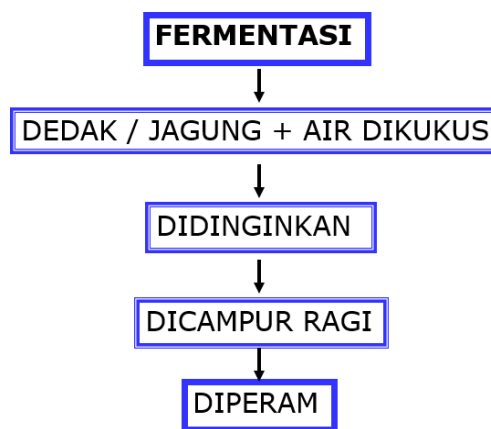


Gambar 2. Penyerahan ATK dan Bahan Praktek Kepada Kelompok Pasir Putih Kab Lombok Timur

Bahan baku lokal seperti tepung ikan, tepung jagung, tepung dedak halus, tepung pepaya jepang, tepung ulat hingkong, tepung tapioka, dan mineral dan vitamin digunakan. Tahapan berikutnya dalam pembuatan pakan adalah sebagai berikut:



Gambar 3. Prosedur Pembuatan Pakan Ikan



Gambar 4. Fermentasi Bahan



Gambar 5. Proses Pencampuran Bahan dan Pembuatan Pakan

Metode pencampuran bahan baku untuk membuat pakan ikan:

1. Siapkan semua bahan yang akan digunakan untuk membuat pakan ikan;
2. Timbang bahan pakan sesuai dengan formulasi;

3. Campur masing-masing bahan secara bertahap, mulai dari bahan yang paling sedikit;
4. Setelah semua bahan padat tercampur, bahan baku cair atau minyak dapat dicampur;
5. Proses pencampuran bahan baku dapat dilakukan dengan tangan atau dengan mesin.



Gambar 6. Benih Lobster Hasil Tangkapan di Alam

Benih lobster yang didapatkan oleh kelompok berasal dari tangkapan di alam, benih lobster ditangkap di alam dan dibudidayakan di keramba jaring apung yang dimiliki oleh kelompok pasir putih yang berlokasi di Desa Ekas Buana Kec.

Jerowaru Kab Lombok Timur Provinsi Nusa Tenggara Barat. Hasil tangkapan menurut salah satu nelayan, mereka dapat menangkap kurang lebih 1000 ekor/hari/1 orang nelayan. Lobster hasil tangkapan dipelihara dalam keramba jaring apung.



Gambar 7. Keramba Jaring Apung Kelompok Pasir Putih

Pemberian pakan menggunakan ikan rucah dan cumi yang dipotong diberikan 2 kali dalam satu hari yaitu pada pagi dan sore hari, hal ini dilakukan karena lobster bersifat kanibal, sehingga jika telat memberikan pakan maka dikhawatirkan lobster akan memakan sesamanya.



Gambar 8. Foto Bersama Kelompok Pasir Putih, Universitas Warmadewa dan Universitas Mataram

KESIMPULAN DAN REKOMENDASI

Sebagian besar, kegiatan pengabdian berjalan dengan baik dan lancar, materi diserap dengan cepat, dan peserta sangat antusias. Akibatnya, kegiatan pengabdian ini membutuhkan pendampingan yang berkelanjutan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami mengucapkan terima kasih kepada mahasiswa program budidaya perairan Universitas Mataram yang telah memberikan bantuan selama kegiatan tersebut. Kami juga ingin mengucapkan terima kasih kepada kelompok pasir putih di Desa Ekas Buana Kecamatan Jerowaru Kabupaten Lombok Timur Provinsi Nusa Tenggara Barat.

DAFTAR PUSTAKA

BAPPEDA. (2018). Analisis Produk Domestik Bruto Kabupaten Lombok Timur Tahun 2018. Selong: BAPPEDA - LOTIM.

<https://mcstounram-lombok.org/profil-kecamatan-jerowaru/>.

<https://www.mongabay.co.id/2022/04/01/pertama-di-indonesia-teluk-jukung-lombok-timur-ditetapkan-jadi-sentra-budidaya-lobster/>

Marlina Achmad, dkk. Efek penambahan cangkang telur pada pakan bentuk mikro (Microbound Diet) terhadap pertumbuhan spesifik dan survival rate Lobster *Panulirus* sp. Tahun 2021. Hal 41-50.