

## **BAB IV**

### **PENUTUP**

#### **A. Simpulan**

Kali Cokel merupakan sungai di Kabupaten Pacitan yang berpotensi akan hasil Kakap Bakau. Memiliki pesaing dengan potensi dan atraksi yang sama yaitu Kali Maron. Julukan Sungai Amazon-nya Pacitan seharusnya bisa tergeser oleh Kali Cokel karena kandungan potensi Kakap Bakau di dalamnya jauh lebih baik karena belum terkenal dan belum terjamahnya destinasi ini. Seperti namanya, ikan *Mangrove Jack* sering ditemukan pada sistem Muara yang dipenuhi pohon bakau, meskipun seringkali bermigrasi ke terumbu karang lepas pantai untuk bertelur. Sebagai predator, mereka sering tinggal di sekitar akar-akar pohon bakau, pohon-pohon tumbang, tumpukan batu, dan di daerah-daerah yang banyak terdapat ikan-ikan kecil, kepiting dan udang sebagai makanan utamanya. Ketika mereka dewasa, ikan Kakap Bakau (*Mangrove Jack*) pindah ke perairan terbuka, kadang-kadang hingga mencapai ratusan kilometer dari pantai untuk berkembang biak. Namun, saat usia remaja ikan *Mangrove Jack* lebih sering ditemukan berada di daerah-daerah Muara dan biasanya memiliki warna yang lebih gelap daripada ikan *Mangrove Jack* yang hidup di lepas pantai atau daerah terumbu karang.

Kali Cokel masih membutuhkan pemasaran yang gencar, seperti pembahasan sebelumnya yaitu dengan membuat kerjasama dengan pihak lain seperti destinasi pariwisata yang memiliki eksistensi lebih dan target

pasar yang sama yaitu dari semua kalangan dan tidak terkhusus. Kali Cokel Pacitan memiliki potensi yang luar biasa mengenai hasil air payaunya yaitu Kakap Bakau. Mulai dari potensi daging yang dapat ditangkarkan dan dimanfaatkan sebagai sumber daya alam. Karena dagingnya yang enak dan dapat dijadikan pengganti (*substitute*) dengan jenis ikan kakap yang lain (Kakap Merah/ Kakap Putih). Keunggulan dari ikan ini adalah pada kualitas daging ikan dewasa yang berbeda dengan ikan kakap yang lain. Ikan Kakap Bakau memiliki daging yang padat rasa yang tidak berbeda dengan ukuran ikan dalam kondisi kecil, berbeda dengan kakap lainnya yang cenderung memiliki daging rapuh pada kondisi ikan dewasa. Dari segi harga juga dapat bersaing miring karena melum banyak dijumpai di pasar umum, sehingga belum ada harga yang pasti karena pemanfaatannya juga hanya diperoleh dari hasil memancing masyarakat lokal.

Masyarakat sekitar kebanyakan belum membudidayakan ikan ini, sementara penulis mengetahui bahwa ada sumber terkait di luar negeri yang sudah memanfaatkan dan melestarikan ikan Kakap Bakau ini. Masyarakat sekitar mengolah ikan ini sebagai menu yang standard dan tidak ada menu khusus atau menjadikannya sebagai daya Tarik tersendiri. Karena pengetahuan yang kurang tentang spesies Ikan Kakap Bakau ini, masyarakat sekitar memanfaatkan Kali cokel hanya untuk atraksi yang umum seperti yang sudah disebutkan sebelumnya. Beberapa pengelola yang berprofesi sebagai penjaga atau pemilik warung, pengelola wahana

sungai sudah mengetahui potensi dalam minat khusus, jadi pengelola menyediakan kapal penyewaan untuk memancing serta beberapa informasi *guiding* mengenai target memancing ikan Kakap Bakau. Mengenai rasa dalam pengolahan ikan Kakap Bakau di kali cokel sudah baik, namun masih diolah dengan cara sederhana saja seperti di Goreng dan di Bakar. Pengolahan terkait fasilitas bahan sudah baik namun masi perlu dikembangkan karena berpotensi. Kakap Bakau di Kali Cokel merupakan pokok pikiran penulis yang masih berpotensi sebagai wajah baru dengan ditingkatkannya lagi cara pengolahannya karena bahan pendukung lain mudah ditemukan dan mudah juga cara pengolahannya. Mulai di warung maupun wisatawan minat khusus olah raga memancing yang mengolahnya langsung di tempat.

## **B. Saran**

1. Dalam upaya meningkatkan kunjungan dan menciptakan citra baik pada potensi Kakap Bakau di Kali Cokel, penulis memiliki saran sebagai berikut
2. Menggencarkan Kualitas Sumber Daya Manusia terkait Pengolahan Kakap Bakau di Pacitan baik dari segi konservasi maupun pengolahan konsumsi.
3. Mengadakan kegiatan pelatihan mengenai pengetahuan tentang manfaat dalam daging maupun manfaat lain dari Ikan Kakap Bakau
4. Menyusun organisasi kepengurusan terhadap pengolahan Kakap Bakau di Kali Cokel.

5. Mengadakan kegiatan pelatihan *guiding* terhadap pariwisata olah raga memancing demi peningkatan pelayanan di Kali Cokel.
6. Menambah fasilitas di Kali Cokel terhadap kebersihan dan perlengkapan wisata.
7. Mengadakan regulasi tegas terhadap wisatawan maupun pengelola terhadap kelestarian dan operasional terkait pengolahan ikan Kakap Bakau di Kali Cokel
8. Membuka peluang bagi kerjasama dengan pihak diluar pengelola Kali Cokel demi meningkatkan kualitas dan potensi Kakap Bakau di Kali Cokel.