

Buku Referensi
MANAJEMEN DAN PENGOLAHAN
PINDANG
DEDAWANG

Sanksi Pelanggaran Pasal 113

Undang-Undang No. 28 Tahun 2014 Tentang Hak Cipta

1. Setiap Orang yang dengan tanpa hak melakukan pelanggaran hak ekonomi sebagaimana dimaksud dalam Pasal 9 ayat (1) huruf i untuk Penggunaan Secara Komersial dipidana dengan pidana penjara paling lama 1 (satu) tahun dan/atau pidana denda paling banyak Rp100.000.000 (seratus juta rupiah).
2. Setiap Orang yang dengan tanpa hak dan/atau tanpa izin Pencipta atau pemegang Hak Cipta melakukan pelanggaran hak ekonomi Pencipta sebagaimana dimaksud dalam Pasal 9 ayat (1) huruf c, huruf d, huruf f, dan/atau huruf h untuk Penggunaan Secara Komersial dipidana dengan pidana penjara paling lama 3 (tiga) tahun dan/atau pidana denda paling banyak Rp500.000.000,00 (lima ratus juta rupiah).
3. Setiap Orang yang dengan tanpa hak dan/atau tanpa izin Pencipta atau pemegang Hak Cipta melakukan pelanggaran hak ekonomi Pencipta sebagaimana dimaksud dalam Pasal 9 ayat (1) huruf a, huruf b, huruf e, dan/atau huruf g untuk Penggunaan Secara Komersial dipidana dengan pidana penjara paling lama 4 (empat) tahun dan/atau pidana denda paling banyak Rp1.000.000.000,00 (satu miliar rupiah).
4. Setiap Orang yang memenuhi unsur sebagaimana dimaksud pada ayat (3) yang dilakukan dalam bentuk pembajakan, dipidana dengan pidana penjara paling lama 10 (sepuluh) tahun dan/atau pidana denda paling banyak Rp4.000.000.000,00 (empat miliar rupiah)

Buku Referensi
MANAJEMEN DAN PENGOLAHAN
PINDANG
DEDAWANG

Dr. Titis Istiqomah, SE., MMA.
Dr. Ir. H. Angky Soedrijanto, MMA.



Buku Referensi
MANAJEMEN DAN PENGOLAHAN
PINDANG
DEDAWANG

Diterbitkan pertama kali oleh Penerbit Sketsa Media
Hak cipta dilindungi oleh undang-undang All Rights Reserved
Hak penerbitan pada Penerbit Sketsa Media
Dilarang mengutip atau memperbanyak sebagian atau
seluruh isi buku ini tanpa seizin tertulis dari Penerbit

Cetakan Pertama: Januari 2026
15,5 cm x 23 cm

ISBN: 978-634-7655-04-2

Penulis:

Dr. Titis Istiqomah, SE., MMA.
Dr. Ir. H. Angky Soedrijanto, MMA.

Desain Cover:

Privat lespanglo

Tata Letak:

M. Syafa'atul Khamid

Diterbitkan Oleh:

CV. Sketsa Media

E-mail: sketsamediaid@gmail.com

Web: www.sketsamedia.id

Buku: www.shop.sketsamedia.id

Whatsapp: 0821-3818-5550

Kantor Cabang Purbalingga

Jl. Lebak, Serayu Karanganyar Rt 5/1,
Mrebet, Purbalingga, Jawa Tengah 53352

Kantor Cabang Purwokerto

Perum Graha Tavisha No. G1, Jl. Raya Nur Jasin,
Banteran, Sumbang, Banyumas, Jawa Tengah

PRAKATA

Pindang Dedawang bukanlah sekedar produk ikan pindang sebagaimana umumnya; melainkan memiliki nilai kearifan, makna mendalam, dan sisi teknologi yang luar biasa sebagai refleksi upaya masyarakat pesisir yang tinggal di pulau-pulau kecil di Indonesia untuk mengolah pemberian TUHAN nya sekaligus memberdayakan diri dan keluarganya.

Produk ini memiliki keistimewaan yang berasal dari bahan baku ikan layang biru (*Decapterus macarellus*) atau dikenal dengan istilah ikan *scad mackerel* yang memiliki nilai ekonomis tinggi dibandingkan dengan berbagai jenis ikan layang lainnya. Ikan layang biru, merupakan jenis ikan layang yang paling dicari sebagai bahan ikan kaleng, untuk konsumsi segar, untuk umpan pancing ikan tuna, dan khusus di dusun Dedawang, desa Telukjatidawang, kecamatan Tambak – Pulau Bawean, kabupaten Gresik; ikan ini dijadikan sebagai ikan pindang.

Proses pemindangan di dusun Dedawang sedikit lebih rumit dibandingkan dengan proses pemindangan lain pada umumnya. Ikan layang biru dipindang langsung dari hasil tangkapan di laut, dalam kondisi yang masih sangat segar karena *fishing trip* yang pendek, dan direbus (dipindang) langsung dalam wadah kendil dengan beberapa tambahan lainnya selain garam.

Hasil pemindangan sangat eksotik, dan memberikan nilai estetika melalui penggunaan kemasan dari kendil dengan pembungkus daun jati (*Tectona grandis*) yang diikat sedemikian rupa dengan menggunakan tali dari bambu. Penggunaan garam berlebih menjadikan ikan lebih awet dan dapat disimpan cukup lama; serta penggunaan jerami padi sebagai alas perebusan juga memberikan cita rasa unik dan khas pindang ikan layang biru dari pulau Bawean ini. Tulisan ini berisi hasil pengamatan mendalam yang diperoleh dari satu kebersamaan pendekatan kepada masyarakat dusun

Dedawang, desa Telukjatidawang, kecamatan Tambak, di Pulau Bawean – Kabupaten Gresik. Dedawang, dusun kecil di tepi pantai dengan segunung kekayaan alam yang belum banyak terjamah. Uraian mengenai manajemen dan pengolahan pindang Dedawang ini sangat dibutuhkan bagi studi kasus atau analisis dan evaluasi proyek untuk pembelaran mengenai: dasar pengawetan, teknologi hasil perikanan, pengolahan data perikanan, manajemen sumber daya perairan, manajemen lingkungan, ekonomi hijau, ekonomi biru, etika bisnis, dan sosiologi pedesaan; yang bermuara pada pemahaman dan capaian pembelajarn untuk kewirausahaan, serta utamanya bagi pemberdayaan masyarakat pesisir di pulau kecil.

Musim pemindangan hanya berlangsung 3 – 4 bulan dalam setahun dimulai pada akhir bulan Juli s/d Oktober setiap tahunnya. Keseimbangan alam, kelestarian, upaya dalam wujud perilaku eksplorasi sumber daya alam perikanan kelautan yang arif, bijak dan berpihak pada keberlanjutan; merupakan kata kunci eksistensi pindang Dedawang sebagai salah satu produk khas masyarakat pulau Bawean. Penulis meyakini, bahwa makna mendalam yang tersirat maupun tersurat dalam buku ini dapat menjadikan sumber inspirasi bagi berbagai pihak dalam kepentingannya masing-masing untuk turut bersama membangun Nusantara yang kita cintai.

Pada bagian akhir buku, Penulis menuliskan pengembangan gagasan mewujudkan ekowisata terintegrasi berbasis pindang Dedawang, sekaligus untuk menarik minat wisatawan datang berkunjung sekaligus menyaksikan keelokan matahari terbenam di pulau Cina, di dusun Dedawang. Semoga menjadi bahan perenungan, kajian, dan upaya konkret Pemerintah mengembangkan ekonomi kreatif bagi pemberdayaan masyarakat pesisir di pulau Bawean.

Telukjati dawang, 2021

Penulis

PERSEMBAHAN

Buku ini adalah murni pemikiran dan pengetahuan kami berdua selaku Penulis. Kami persembahkan untuk para nelayan, keluarga nelayan, pemindang, keluarga pemindang, tokoh masyarakat, ulama, Pemerintah Desa dan seluruh masyarakat desa Telukjatidawang – kecamatan Tambak – pulau Bawean; atas dedikasi dan pengabdianannya menghasilkan pindang Dedawang sebagai makanan olahan hasil perikanan yang khas, unik, dan bermutu tinggi.

Salut untuk Ustad Ali, SH., M.AP.; yang telah berkenan mengajak Penulis beserta keluarga bertamu, mengenal, memahami, bahkan turut menikmati tidak hanya kenikmatan pindang Dedawang, melainkan juga makanan khas Bawean, juga keindahan alam pulau Cina, keelokan terumbu karang, dan keramah-tamahan masyarakat dusun Dedawang khususnya dan desa Telukjatidawang umumnya.

KATA PENGANTAR

Syukur kami panjatkan kepada ALLAH Swt.; yang telah menuntun kami menapak salah satu pulau kecil – Bawean; di tengah laut Jawa, hingga terselesaikan nya penulisan buku ini.

Terima-kasih tak terhingga kami sampaikan kepada masyarakat dusun Dedawang dan seluruh masyarakat desa Telukjatidawang yang telah menerima dan menyambut kami dengan ‘luar biasa’ hingga kami mengenal sangat banyak hal yang menakjubkan untuk dipelajari tentang kehidupan nelayan, pemberdayaan masyarakat dan peran wanita pesisir, potensi sumber daya alam yang ‘tidak terperi’, dan kebersahajaan warisan nenek moyang dalam penerapan teknologi pengolahan hasil perikanan yaitu pemindangan.

Setelah berinteraksi cukup lama dan sangat mendalam, kami berkeyakinan bahwa desa Telukjatidawang memiliki potensi yang sangat layak dikembangkan sebagai ekowisata unggulan terintegrasi bagi masyarakat Bawean, dan Pemerintah Kabupaten Gresik maupun Pemerintah Provinsi Jawa Timur. Semoga, uraian sederhana dalam buku ini dapat membuka kedalaman pemahaman kita akan keelokan sumber daya karunia NYA yang terdapat di salah satu sudut pulau Bawean; sekaligus menjadi awal kepedulian banyak pihak untuk berkarya nyata berperan membangun bangsa. Aamin !

Penulis,

DAFTAR ISI

PRAKATA.....	v
PERSEMBAHAN.....	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI	ix
BAB 1 LINGKUNGAN BISNIS PINDANG DEDAWANG	1
1.1 Mengetahui Dusun Dedawang.....	1
1.2 Asal Usul Pemandangan	5
1.3 Karakteristik Pindang Dedawang.....	8
1.4 Nilai Fungsional dan Nilai Artistik Pindang.....	9
BAB 2 KERAGAMAN BAHAN BAKU IKAN	11
2.1 Karakteristik Sumber Daya Ikan.....	11
2.2 Selera Konsumen.....	15
2.3 Karakteristik Warisan Inovasi	16
2.4 Kontinuitas Bahan Baku.....	18
BAB 3 TEKNIK PENGGRAMAN.....	23
3.1 Nilai Intrinsik Penggraman.....	23
3.2 Perencanaan Proses Pemandangan.....	26
3.3 Penggraman dan Alur Proses Pindang Dedawang	32
3.4 Makna Rasa dan Kuantitas Garam	38
3.5 Ragam Bahan Penunjang Pemandangan	42
BAB 4 MANAJEMEN LINGKUNGAN DAN TATA LETAK PEMINDANGAN	45
4.1 Valuasi Eksisting.....	45
4.2 Manajemen Lingkungan Berbasis Perilaku Masyarakat	47
4.3 Penempatan Bangunan Pemandangan	49

4.4 Penataan Ruang Proses	51
4.5 Tata Kelola Udara.....	52
4.6 Ergonomis dan Produktivitas Pekerjaan Memindang.	54
4.7 Fire Protection	57
BAB 5 ASPEK MUTU DAN SANITASI LINGKUNGAN	59
5.1 Mutu Pindang Dedawang.....	59
5.2 Keseragaman Mutu Bahan Baku.....	61
5.3 Sanitasi Air	64
5.4 Sanitasi Ruang Proses	67
5.5 Sanitasi dan Higienitas Lingkungan.....	68
BAB 6 KETERTELUSSURAN	71
6.1 Ketertelusuran Asal Usul Bahan Baku Ikan	72
6.2 Ketertelusuran Asal Usul Bahan Baku garam.....	74
6.3 Asal Usul Kendil Pindang Dedawang.....	76
6.4 Resiko dan Titik Kritis Rantai Pasokan.....	76
6.5 Manajemen Mutu Mandiri.....	78
BAB 7 PELUANG DIVERSIFIKASI KHAS PINDANG.....	81
7.1 Filosofi Intrinsik Produk Pindang Dedawang.....	81
7.2 Upaya Meningkatkan Nilai Nutrisi dan Fungsional Pangan.....	82
7.3 Bahan Tambahan Diversifikasi.....	84
7.4 Mekanisme Proses Diversifikasi.....	85
7.5 Diversifikasi Grade dan Kemasan	90
7.6 Digital Marketing	91
BAB 8 ANALISIS HARGA POKOK.....	93
8.1 Fakta Bahan Baku dan Ketersediaan	93
8.2 Harga Pokok Produksi dan Pemasaran.....	94

8.3 Resiko dan Biaya Pemasaran Mandiri	99
BAB 9 MANAJEMEN PEMBERDAYAAN MASYARAKAT PEMINDANG DI DUSUN DEDAWANG	103
9.1 Peran wanita pesisir	103
9.2 Kelompok nelayan	105
9.3 Ekowisata pemindangan terintegrasi.....	107
9.4 Badan Usaha Pemindangan	113
BAB 10 KEBERLANJUTAN DAN KELESTARIAN	117
10.1 Keberlanjutan ketersediaan ikan layang biru	118
10.2 Ketersediaan bahan pembantu proses	120
10.3 Kreativitas, komitmen, konsistensi dan kemampuan inovasi.....	121
10.4 Kemampuan tokoh penggerak komunitas dan jejaring	123
DAFTAR PUSTAKA.....	128
PROFIL PENULIS.....	140

BAB 1

LINGKUNGAN BISNIS PINDANG DEDAWANG

1.1 Mengenal Dusun Dedawang

Dedawang merupakan salah satu dusun kecil yang masuk dalam wilayah administrasi desa Telukjatidawang, kecamatan Tambak - Pulau Bawean Kabupaten Gresik; terletak 11 Km dari pusat kecamatan Tambak, dan 18 Km dari kota kecamatan Sangkapura. Luas wilayah desa Telukjatidawang 8,70 Km² dengan jumlah penduduk 3.655 jiwa dalam 1.108 rumah tangga yang semuanya sudah dialiri listrik dari Pemerintah (BPS, 2021).

Mayoritas penduduk desa bekerja sebagai pegawai dan guru. Sebagian penduduk menjadi perantau di negeri jiran dan keluarga yang ditinggalkannya mengandalkan kehidupan sehari-hari dari kiriman ringgit dan dolar. Dusun Dedawang memiliki letak strategis diantara pantai dan perbukitan yang merupakan hutan jati milik masyarakat, dan sebagian tanah negara.

Dusun Dedawang terletak di bagian Barat menghadap pesisir laut Jawa terletak pada kisaran koordinat -5.778923 Lintang Selatan, dan 112.590189 Bujur Timur. Penduduk dusun mayoritas adalah nelayan dan petani berjumlah kurang dari 300 jiwa. Sebagaimana dusun dan desa lain di pulau Bawean; dusun Dedawang juga banyak mengalami migrasi penduduk keluar menuju ke pulau Jawa dan manca negara untuk mencari pekerjaan.



Gambar 1.1 Pesisir Dusun Dedawang

Ketersediaan lapangan pekerjaan yang amat sangat terbatas, dengan fitur lingkungan pantai, pesisir, petak sawah yang kecil dan berada di tepian bukit hutan tanaman jati; merupakan alasan utama masyarakat dusun ber migrasi keluar.

Dusun Dedawang menghadap ke Barat, pada dasarnya memiliki pantai dengan pemandangan gugusan pulau Cina yang eksotik, terutama pada saat matahari terbenam (sunset). Sekitar perairan pulau Cina dikenal sangat kaya dengan keragaman terumbu karang dari berbagai spesies karang keras jenis *Acroporaceae*. Meskipun demikian; keindahan dan kekayaan sumber daya alam ini tidak mampu dikelola dan dikembangkan oleh masyarakat setempat karena keterbatasan akses memperoleh informasi (wilayah dengan sinyal yang sangat buruk untuk sumber informasi). Hal ini mendorong stagnasi pertumbuhan kreativitas dan inovasi masyarakat untuk mengembangkan bisnis berorientasi keuntungan di lingkungan tempat tinggalnya.

Penataan dan pemanfaatan sumberdaya laut dan pesisir membutuhkan dukungan kekuatan sumberdaya manusia dengan pemikiran yang terintegrasi agar sumberdaya dapat dikelola secara bijak berkelanjutan (Effendy, 2009). Hal ini belum nampak pada pola

pengelolaan pesisir di dusun Dedawang yang sangat potensial dan memiliki berbagai unsur untuk memadukan beberapa obyek sebagai daya tarik wisata. Contoh keterpaduan yang dapat dikembangkan adalah:

1. Snorkling dan diving di kawasan terumbu karang pulau Cina;
2. Kunjungan keramba jaring apung, membeli ikan karang hidup;
3. Bersantai di rumah apung;
4. Bersantai sambil berenang di pantai pulau Cina;
5. Menikmati kuliner ikan bakar dan aneka masakan di pantai pulau Cina;
6. Edupreneur & ekowisata pengolahan pindang Dedawang;
7. Edupreneur & ekowisata pengeringan ikan tradisional khas pulau Bawean;
8. Outbond dan berbagai kegiatan teknis pembelajaran lapang;
9. Sunset view;
10. Festival layang-layang, dapat dilakukan di sepanjang pantai karena bukan merupakan kawasan udara yang digunakan untuk lalu lintas udara;
11. Home stay, dan desa wisata;
12. Lomba / festival memancing, memasak, bersepeda dan sebagainya;
13. Edupreneur & ekowisata memancing ikan di laut atau di karamba ikan hidup. Aktivitas ini sangat memungkinkan karena perairan laut sekitar pulau Cina relatif tenang, dengan *fishing ground* yang relatif dekat sehingga *fishing trip* dapat dikelola sedemikian rupa dengan durasi waktu yang pendek; dan sebagainya.

Aktivitas keluarga masyarakat pesisir, dan nelayan di dusun Dedawang, dengan produksi khas pindang Dedawang; berpotensi

untuk dikembangkan menjadi ekowisata perikanan dan kelautan; dan terintegrasi dengan beberapa obyek wisata potensial seperti: pulau Cina, pemandangan matahari terbenam di pantai hutan mangrove Pasir Putih, dan sebagainya. Hal ini masih membutuhkan kajian, analisis, dan pendekatan-pendekatan sosiologis serta perhitungan ekonomi kepariwisataan yang teliti dan rinci dengan berbagai pihak.

Nelayan pancing dusun Dedawang, juga banyak memanfaatkan perairan sekitar pulau Cina untuk membuat keramba jaring apung pembesaran ikan ekonomis penting. Jenis ikan ekonomis penting seperti: kerapu (*Epinephelus spp.*), kakap (*Lutjanus spp.*), lobster (*Panulirus spp.*), dan sebagainya yang dipelihara untuk dibesarkan di keramba adalah ikan yang pada saat tertangkap oleh nelayan ukurannya masih dianggap 'kurang besar'. Mayoritas nelayan dusun Dedawang merupakan nelayan yang sadar akan kelestarian lingkungan hidup perairannya, sehingga ikan ekonomis penting yang tertangkap dan berukuran kecil secara sadar dilepaskan kembali ke habitatnya.

Dusun Dedawang merupakan salah satu sentra kampung nelayan, yang mayoritas menggunakan alat tangkap tradisional jaring insang (*gill net*), pancing, rawai, dan sebagainya. Jenis armada kapal penangkap ikan adalah armada kapal kayu tradisional dengan bobot mati 0,5 s/d 5 Gross Ton.

Kesuburan dan bersihnya perairan laut yang berkarang di sekitar pulau Bawean, menyebabkan jarak dari kampung nelayan (*fishing base*) menuju ke titik penangkapan ikan (*fishing ground*) relatif dekat. Pesisir dan pantai untuk pendaratan ikan di dusun ini relatif jarang didatangi oleh nelayan andon, karena keterbatasan akses pemasaran, keberadaan pembeli ikan yang mayoritas hanya pedagang ikan kecil di lokal Bawean saja, sarana transportasi, sarana utilitas kebutuhan sehari-hari, dan keterbatasan fasilitas pendukung lain yang dibutuhkan untuk sandar dan tambatan perahu penangkapan ikan.

Nelayan Dedawang umumnya melaut pada jarak sekitar 5 s/d 10 mil atau sekitar 30 s/d 90 menit mengikuti arus air laut sesuai musimnya. Jumlah armada penangkapan ikan (fishing gear) tidaklah banyak, hanya beberapa unit perahu saja.

Melaut merupakan keniscayaan sebagai salah satu pilihan utama untuk memperoleh sumber pendapatan bagi keluarga. Akan tetapi, aksesibilitas pasar yang tidak terbentuk dengan baik, menyebabkan nelayan Dedawang hanya mampu menjual ikan hasil tangkapan terbatas di sekitar pulau Bawean saja, bahkan lebih banyak bersifat pasif dengan menunggu pembeli dari luar Dedawang untuk datang membeli ikan. Ikan yang tertangkap jaring, sebagian merupakan lauk pauk dan makanan sehari-hari bagi keluarga nelayan Dedawang.

1.2 Asal Usul Pemandangan

Kegiatan pemindangan pada awalnya ditujukan sebagai salah satu upaya pengawetan agar ikan dapat disimpan dalam waktu yang cukup lama sebelum dikonsumsi. Menurut (Anisah & Susilowati, 2007) usaha pemindangan relatif mudah dikerjakan oleh masyarakat pesisir karena tahapan prosesnya yang sederhana, namun memiliki ruang pemasaran yang sangat terbuka karena produk murah dan mudah dikonsumsi. Lebih lanjut (Soedrijanto, Istiqomah, & Rizkina, 2020a) menyatakan bahwa produk pindang Dedawang memiliki nilai unik khas Bawean, disamping kaya akan nutrisi dan nilai fungsional pangan bagi konsumennya.

Sejarah masa lalu yang merefleksikan masa-masa dusun Dedawang mengalami keterbatasan pasokan listrik dan bahan peralatan pendinginan ikan, menyebabkan keluarga nelayan lebih mengandalkan penggunaan garam dan perlakuan panas (pengukusan atau pengeringan) untuk mengawetkan ikan. Hal ini semata bertujuan untuk mengawetkan ikan dengan menggunakan potensi bahan-bahan pembantu pengawetan yang ada di sekitar dusun, seperti: air laut, jerami, daun jati, dan sebagainya.

Dengan demikian, hingga kini diperoleh proses dan alur produksi pemindangan di dusun Dedawang yang berbeda dengan proses dan alur produksi pemindangan yang umum di tempat lainnya. Perebusan ikan untuk dipindang menggunakan media air laut dengan cara merebus langsung ikan dalam mangkok tembikar atau kendil dari tanah liat. Mangkok tembikar atau kendil ini, awalnya diduga berasal dari kerajinan tembikar yang bahan baku lumpurnya diperoleh dari usaha penggalian tambang batu onyx di Sangkapura. Pada akhirnya kendil kemudian menjadi pilihan untuk menyimpan ikan yang dipindang karena di masa lalu di pulau Bawean sangat terbatas ketersediaan fasilitas penyimpanan ikan. Daun jati dijadikan sebagai penutup, dan jerami kering dijadikan alas dasar pada kendil; demikian pula pemberian garam broсок dalam jumlah yang besar.

Pindang yang disimpan dengan cara demikian, kemudian dicoba dibawa sebagai buah tangan dan dipasarkan di daratan pulau Jawa mendapatkan respon yang baik dari konsumen di Jawa. Maka, kemudian masuklah para pedagang ikan pindang dari pulau Jawa ke Bawean; mereka membawa kendil dari Jawa yang dianggap lebih kuat dan lebih bagus hasil pembuatannya sebagai wadah ikan. Demikian pula garam broсок juga mulai banyak didatangkan dari Jawa.

Kendil dan garam broсок, merupakan alat pengikat bagi para pedagang Jawa untuk memastikan bahwa masyarakat dusun Dedawang mengolah ikan menjadi pindang dengan cara 'ala Dedawang' agar dijual kepada pedagang dari Jawa. Karena jarak tempat pemindangan yang jauh dan sulit dijangkau oleh konsumen; maka harga pasar pindang Dedawang selanjutnya ditentukan oleh para pedagang dari Jawa.

Dalam perkembangannya, usaha pemindangan di dusun Dedawang mengalami perkembangan dan pertumbuhan yang berarti, karena potensi sumberdaya ikan yang dihasilkan nelayan setempat saja cukup banyak sesuai dengan banyaknya ketersediaan perahu penangkapan ikan dan peralatan tangkapnya yang juga

relatif sederhana. Bisnis pemindangan tumbuh dari kearifan lokal berupa kesenangan, kesukaan, dan kesesuaian dengan kemampuan masyarakat dusun Dedawang memindang ikan hasil tangkapan dengan caranya yang unik dan khas tersebut. Cara pemindangan yang unik dan khas tersebut berasal dari teknik memindang ikan yang sudah turun temurun, dengan memaksimalkan pemanfaatan bahan baku pembantu proses produksi yang dapat dihasilkan dari alam sekitar dusun Dedawang, kecuali garam broсок dan kendil yang didatangkan dari Jawa.

Manajemen lingkungan bisnis pemindangan di dusun Dedawang ini sebenarnya menunjukkan indikasi bahwa teknik pemindangan berikut bahan pembantu utama pemindangan (garam broсок dan kendil) bergantung kepada strategi pedagang ikan pindang dari pulau Jawa; yang dalam kenyataannya banyak mengendalikan jalannya produksi hingga pemasaran ikan pindang Dedawang. Namun demikian, menurut (Damayanti, 2016) usaha pengolahan ikan menjadi pindang merupakan jenis usaha yang layak diusahakan oleh masyarakat pesisir, karena tingkat pengembalian modalnya lebih tinggi dibandingkan bunga pinjaman perbankan.

Potensi untuk pengembangan pindang Dedawang terbuka, dengan datangnya banyak pedagang yang mencari bahan baku (dagangan) ikan dari pulau Jawa ke pulau Bawean. Pedagang dari Jawa yang datang sekaligus mewarnai tumbuhnya lingkungan bisnis pindang Dedawang, yang pada akhirnya hampir mutlak tergantung pada ketersediaan (suplai) bahan pembantu proses yang saat ini justru harus didatangkan dari pulau Jawa.

Lingkungan bisnis menjebak masyarakat pemindang terhadap struktur harga pindang yang ditetapkan oleh para pedagang, karena masyarakat Dedawang tidak mempunyai akses pasar sendiri. Seluruh pemindang di dusun Dedawang, pasti memiliki koneksitas pemasaran dengan masing-masing pedagang dari pulau Jawa; yang pada musim ikan khusus datang ke Bawean untuk membawa bahan pembantu proses, dan kemudian membeli serta membawa hasil

proses produksi pindang Dedawang untuk dipasarkan di berbagai kota di pulau Jawa.

1.3 Karakteristik Pindang Dedawang

Pindang Dedawang dikenal memiliki rasa yang sangat asin dan cenderung masam. Rasa asin dan cenderung masam ini disebabkan oleh penambahan garam broсок secara sengaja pada jumlah yang berlebihan. Penambahan garam dalam jumlah berlebih, juga berawal dari sejarah masa lalu, dimana angkutan penyeberangan laut antar pulau masih sulit; maka penambahan garam broсок dalam jumlah banyak dapat membantu mengawetkan pindang selama perjalanan ke pulau Jawa.

Nama pindang Dedawang justru tidak dikenal oleh khalayak luas, dan masyarakat yang menjadi konsumen pindang tersebut. Nama pindang Dedawang hanya dikenal oleh kalangan tertentu masyarakat Bawean saja, karena dusun Dedawang dikenal sebagai sentra pemindangan. Di pasaran, di beberapa kota di Jawa seperti Surabaya (Gerbangkertasusila), Malang, Surakarta, dan Semarang yang menjadi tujuan pemasaran pindang; nama nya lebih dikenal sebagai pindang kendil, pindang gendo, pindang mangkok, dan sebagainya; sesuai dengan karakteristik bahasa dan istilah lokal masyarakat konsumennya. Setelah sekian lama memproduksi pindang Dedawang, masyarakat dusun Dedawang belum memiliki paten atau paten sederhana untuk produk ikan pindang Dedawang.

Ikan yang di pindang di dusun Dedawang; secara khusus sebenarnya adalah ikan layang biru atau scad mackerel (*Decapterus macarellus*) dan tercampur dengan ikan layang gilig (*Decapterus commersonii*) dalam jumlah yang sangat sedikit. Perbedaan mendasar ikan layang biru dengan ikan layang gilig adalah warna sisik pada bagian punggung (dorsal) ikan layang biru, berwarna biru mengkilat. Sedangkan, pada ikan layang gilig, warna biru pada punggung tidak mengkilat dan cenderung putih keperakan.

Scad mackerel dikenal sebagai jenis ikan pelagis ekonomis penting, yang juga suka beruaya dengan lintasan alur ruaya yang

sangat jauh. Ikan ini memiliki perilaku suka hidup bergerombol (*scholling*) saat beruaya, dan terlebih pada saat mencari makanan. Makanan utama scad mackerel adalah zoo plankton dan ikan-ikan kecil yang terdapat di lautan. Oleh karena itu, nelayan Dedawang menangkap scad mackerel di laut Jawa dengan menggunakan rumpon yang terbuat dari anyaman daun kelapa, yang diletakkan pada titik tertentu dan ditandai bendera di tengah laut. Ikan layang biru senang bergerombol di sekitar rumpon untuk mencari makanan alami.

Penangkapan dilakukan dengan menggunakan jaring insang yang sudah dimodifikasi sedemikian rupa cara pengoperasiannya.

Perairan laut Jawa yang dikenal sebagai laut dangkal (kedalaman berkisar - 40 s/d 50 Meter) dengan dasar perairan berlumpur, merupakan perairan yang subur dengan makanan alami bagi ikan layang dan berbagai jenis ikan lain yang beruaya.

1.4 Nilai Fungsional dan Nilai Artistik Pindang

Manajemen lingkungan bisnis nilai fungsional produk akhir pindang yang dihasilkan oleh masyarakat dusun Dedawang; membutuhkan sentuhan tata kelola yang baik dan benar. Hal ini untuk memperbaiki manajemen bisnis, yang terintegrasi dengan pengelolaan lingkungan dan produk akhir pindang yang bernilai fungsional, agar memperoleh nilai ekonomi yang sepatutnya sesuai dengan kerja keras para nelayan dan keluarganya di dusun Dedawang.

Nilai fungsional pindang diperoleh dari penggunaan jerami kering, dan pembungkus daun jati yang digunakan. Kedua bahan ini berpadu dengan garam broсок sebagai bahan utama pengawet ikan, sekaligus menumbuhkan media fermentasi bakteri proteolitik selama proses penyimpanan dan pemasarannya. Jerami berasal dari batang kering tanaman padi (*Oryza sativa*) dan daun jati berasal dari hasil perambahan tanaman jati (*Tectona grandis*) yang ada di hutan rakyat di sekitar dusun Dedawang. Menurut (Stella & Emmyrafedziawati, 2017) jerami padi (*rice straw*) terdiri dari

selulosa, hemiselulosa dan lignin yang terikat kuat dan terikat secara kimia gaya non kovalen dan ikatan silang kovalen; mengandung 28 – 36% alfa selulosa, 12 – 16% lignin, 15 – 20% abu, dan 9 – 14% silika yang bersifat rekalsitran untuk degradasi. Hal ini sejalan dengan pendapat (Bansi, Risiyanto, & Indriawaty, 2012) bahwa jerami padi bukan limbah melainkan merupakan produk samping tanaman padi yang dapat dimanfaatkan kandungan nutrisinya, dan bernilai ekonomi.

Nilai fungsional pindang Dedawang juga berasal dari hasil penguraian bakteri proteolitik yang mendegradasi komponen nutrisi pindang sehingga mudah dicerna dan diserap oleh tubuh manusia. Lebih lanjut hasil penelitian (Khairina, Utami, & Harmayani, 1999) melaporkan bahwa peranan bakteri proteolitik dengan garam, secara alami dapat memfermentasi daging ikan selama penyimpanan, memberikan manfaat meningkatkan nilai gizi, nilai cerna, dan cita rasa ikan.

Nilai fungsional pindang Dedawang juga ditunjang menjadi lebih baik oleh nilai artistik berupa pengemasan dalam 'kendil' atau tembikar yang terbuat dari tanah liat dan dibungkus dengan daun jati. Selain nilai fungsional dan nilai artistik, kemasan dalam kendil tersebut memberikan daya awet yang lebih lama serta perlindungan terhadap ikan pindang di dalam nya tidak mudah rusak karena penetrasi panas atau benturan fisik selama transportasi dan penyimpanan.

Di masa lalu nelayan memasukkan ikan yang sudah digarami, atau dicampur dengan garam kasar (brosok) ke dalam kendil, sudah menjadi satu nilai kearifan lokal. Oleh karena itu, pelestarian dan pengembangan pindang Dedawang, menjadi hal yang perlu dilaksanakan oleh semua pihak untuk menumbuhkan produk unggulan daerah hasil usaha mikro kecil masyarakat.

BAB 2

KERAGAMAN BAHAN BAKU IKAN

2.1 Karakteristik Sumber Daya Ikan

Bahan baku ikan untuk pindang dedawang adalah ikan layang jenis *Decapterus ruselli* (layang deles), *Decapterus commersonii* (layang gilig), *Decapterus muroadzi* (muroaji), jenis *Decapterus macrosoma* (layang), dan *Decapterus akaadsi*. Jenis yang terbanyak yang tertangkap untuk dipindang di dusun Dedawang, lebih dari 90% adalah jenis *Decapterus macarellus* (layang biru) dari jenis-jenis ikan layang. Jenis layang biru atau *scad mackerel* merupakan jenis yang paling banyak tertangkap, dan paling disukai oleh masyarakat Bawean/ Ikan ini merupakan jenis yang diduga mengandung kandungan nutrisi dan lemak esensial tertinggi diantara berbagai jenis spesies ikan layang yang ada di perairan Indonesia.

Ikan layang biru pada dasarnya adalah ikan layang yang berkembang biak (bertelur dan menetas) di perairan dingin. Ikan layang biru yang tertangkap nelayan di sekitar pulau Bawean merupakan ikan dari perairan Utara yang sedang bermigrasi, mencari makan di perairan khatulistiwa, dan memijah di perairan dingin di belahan bumi Selatan (Samudera Hindia). Dengan kata lain, ikan ini sedang menjalani fase ruaya dari perairan dingin di belahan Utara Katulistiwa menuju ke belahan bumi yang berada di selahan Selatan Katulistiwa atau Samudera Hindia.

Penelitian (Zamroni, Kuswoyo, & Chodrijah, 2020) melaporkan bahwa nisbah kelamin jantan dan betina adalah 1 : 1,963 menandakan bahwa mayoritas ikan layang biru yang

tertangkap jaring nelayan adalah betina dengan kondisi sedang mengalami kematangan gonad. Lebih lanjut (Kusdi, Iksan, & Irham, 2009) melaporkan bahwa ikan layang biru mengalami fase bunting dan matang telur rata-rata pada ukuran panjang (*total length*) sekitar 258 mm. Laporan (Nur et al., 2017) menyebutkan bahwa masa puncak kematangan gonad ikan layang biru di perairan Sulawesi Barat, berada pada sekitar bulan Juni setiap tahunnya.

Ikan layang adalah ikan pelagis kecil di perairan laut Jawa pada sisi Barat pulau Bawean, diprediksi kuat merupakan ikan yang sedang beruaya dari perairan dingin sisi Utara laut Cina Selatan hingga ke perairan di Selatan Jepang, yang menuju ke perairan Selatan di Samudera Hindia. Melintas di laut Jawa pada perairan sekitar pulau Bawean pada akhir bulan Juli s/d bulan Desember setiap tahun dengan masa puncak ruaya pada bulan September s/d Oktober. Beberapa literatur menyebutkan ikan ini memijah pada sekitar bulan Mei s/d Juni dan beruaya untuk bertelur di perairan Selatan Katulistiwa yang memiliki karakteristik perairan laut dingin serta mengikuti arus makanan alami nya yang ada di laut.

Dengan demikian, maka sebenarnya ikan layang biru yang tertangkap oleh jaring nelayan di perairan sekitar pulau Bawean, mayoritas adalah ikan layang biru yang sedang mengalami fase matang telur atau ikan jantan yang juga sedang dalam masa birahi. Dalam kondisi demikian ini, diduga memang ikan layang biru suka hidup bergerombol pada titik tertentu di perairan laut yang diduga banyak pakan, sehingga mudah ditangkap dengan rumpon. Ikan yang tertangkap jaring nelayan ini sedang dalam kondisi mengandung lemak yang tinggi karena hidup bergerombol dan tentu saja menjadi lebih cepat mengalami kerusakan.

Demikian pula dengan dugaan bahwa ikan layang biru sebagai koloni ikan yang sedang beruaya, dan diduga sedang memasuki separuh perjalanan ruaya, maka ukuran ikan layang yang tertangkap umumnya berat 70 s/d 120 gram per ekor atau 'isi 8 - 15 ekor per kilogram nya.

Panjang ikan (*total length*) yang tertangkap oleh nelayan di laut Jawa sekitar perairan pulau Bawean antara 17 s/d 28 Cm. Berdasarkan panjang ikan; dapat diduga bahwa ikan layang biru sebagai bahan baku pindang Dedawang ini adalah ikan yang sedang bermigrasi. Ikan layang biru dengan ukuran yang lebih besar dapat ditemukan di perairan Indonesia Timur dan selat Bali, pada kisaran bulan Oktober; atau patut diindikasikan setelah tahap migrasi dari perairan Selatan Jepang, masuk ke laut Cina Selatan, dan melalui perairan laut Jawa.

Warna sisik ikan layang biru yang tertangkap jaring nelayan di sekitar pulau Bawean sangat indah, dengan gurat kebiruan yang mengkilat. Warna sisik ini menjadi salah satu pembeda antara ikan layang biru, dengan jenis ikan layang lain seperti ikan layang deles, ikan layang muroaji, ikan layang gilig, dan sebagainya. Genera ikan layang: *Decapterus spp.*; memiliki berbagai jenis spesies yang secara keseluruhan merupakan jenis ikan yang kaya akan kandungan asam lemak tak jenuh ganda (EPA = *Eicosa Pentanoic Acid*, PUFA = *Purified Unsaturated Fatty Acid*, DHA = *Docosa Hexanoid Acid*) dan asam amino (AA = *Amino Acid*) yang bernilai esensial dan fungsional tinggi.

Jenis ikan layang untuk dipindang memberikan cita rasa spesifik karena kelebihan kandungan asam lemak tak jenuh ganda nya yang tinggi. Pemandangan merupakan usaha pengawetan dengan penggunaan air dan panas, yang secara spesifik di dusun Dedawang ditambahkan lagi beberapa bahan pembantu yang dapat memperkaya cita rasa ikan pindang. Tingginya kandungan lemak ikan layang dipengaruhi oleh makanan alaminya di laut dan sifat hidupnya yang suka bergerombol kendati ikan ini termasuk jenis ikan perenang cepat yang suka beruaya di lautan bebas.

Ukuran ikan relatif kecil, bergerombol mendekati perangkap berupa daun kelapa (nyiur) yang dianyam sedemikian rupa dan diletakkan oleh nelayan pada titik koordinat tertentu yang menjadi alur ruaya ikan tersebut. Gerombolan ikan, mendekati perangkap dari anyaman daun nyiur adalah untuk mencari makan, dan/atau

mungkin sedang mencari alur untuk beristirahat dalam perjalanan ruaya yang sangat panjang tersebut.

Armada tangkap nelayan di pulau Bawean berupa perahu kayu tradisional dengan bobot mati dibawah 5 GT, umumnya berukuran 1,5 s/d 4 GT dengan mesin diesel tunggal 8,5 s/d 22 HP. Alat tangkap yang digunakan nelayan adalah jaring insang benang nylon berukuran kecil dengan bentang jaring hanya kurang dari 100 meter dengan lebar mata jaring 1 cm. Jaring dioperasikan oleh 2 s/d 5 orang nelayan dalam satu armada perahu.

Jumlah armada kapal penangkap ikan di dusun Dedawang dan desa-desa lain di pulau Bawean sangat terbatas. Area penangkapan ikan di laut Jawa masih didominasi oleh nelayan-nelayan dari Jawa, Kalimantan, Madura, dan Sulawesi. Efektivitas kinerja penangkapan ikan juga masih terbatas, dan upaya memperbesar kapasitas penangkapan ikan juga tidak dapat memecahkan masalah karena pasar yang terbatas, dan biaya transportasi pemasaran yang dibebankan kepada unit usaha penangkapan ikan bagi masyarakat nelayan Bawean terlalu tinggi.

Berdasarkan landasan pemikiran tersebut; maka kapasitas tangkap per unit usaha kapal penangkapan ikan (CPUE = Catch Per Unit Effort) yang ada pada dasarnya sudah sebanding dengan kebutuhan ikan untuk pemindangan di dusun Dedawang secara maksimal. Keterbatasan musim ikan layang, perlu disikapi dengan perencanaan dan penguatan untuk pengadaan usaha pascapanen hasil perikanan; agar produksi pindang Dedawang dapat terus menerus sepanjang tahun. Selain itu, perbaikan teknologi pemindangan, dan diversifikasi produk olahan berbasis ikan, juga perlu dikembangkan untuk menutupi tingginya biaya akses pemasaran dari Bawean ke pulau Jawa.

Beberapa hal yang perlu diwaspadai dalam kegiatan penangkapan ikan layang secara keseluruhan adalah kapasitas penangkapan ikan. Jumlah armada kapal penangkap ikan dengan masing-masing kapasitas penangkapan yang dimiliki, harus dapat

dikendalikan agar kelestarian ikan layang yang masuk ke perairan Indonesia tetap terjaga. Penelitian (Fadila, Asriyana, & Tadjuddah, 2016) mengingatkan bahwa penangkapan ikan layang pada musim ikan dengan alat tangkap purse seine sebenarnya menangkap ikan yang sebagian besar sedang matang telur dan memijah; sehingga penambahan dan pemulihan stok populasi ikan layang dapat terganggu apabila kuantitas penangkapan ikan tidak dikendalikan.

2.2 Selera Konsumen

Pindang Dedawang memiliki spesifikasi teknis hasil pemindangan ikan layang biru yang unik dan tujuan pasar umum, namun sangat digemari oleh kelompok pembeli tertentu. Konsumen pindang Dedawang pada umumnya memahami ketersediaan pindang ini hanya pada bulan-bulan tertentu dalam setahun. Konsumen ikan pindang mayoritas berada di pulau Jawa, memiliki banyak pilihan jenis pindang selain pindang Dedawang.

Nilai spesifik dan tampilan artistik pindang Dedawang, ditunjang oleh bahan baku serta bahan pembantu yang membuat pindang memiliki nilai khas. Campuran bahan pembantu proses selain garam, terdapat daun jati kering, dan jerami yang selanjutnya dikemas dalam kendil (tembikar, gendo) menjadi pembeda pindang Dedawang dengan pindang kebanyakan dari wilayah pemindangan lain yang hanya dibuat dengan cara perebusan dengan air garam saja. Dengan demikian, penjualan ikan pindang Dedawang hingga tiba di tangan konsumen cenderung tinggi (mahal) karena nilai kelangkaannya; meskipun harga jual di tingkat konsumen lebih ditentukan oleh pedagang, serta distribusi keuntungannya tidak juga turut dinikmati oleh pemindang.

Harga jual pindang Dedawang yang mahal itu seharusnya karena bahan baku ikan layang biru atau *scad mackerel* yang merupakan jenis ikan pelagis kecil ekonomis penting dengan kelebihan kandungan asam lemak tak jenuh ganda, lengkap omega 3 – 6 – 9, AA, EPA dan DHA. Sebagian besar konsumen, pada kenyataannya tidak menyadari nilai intrinsik nutrisi yang terkandung dalam

ikan layang biru, melainkan lebih tertarik membeli ikan pindang Dedawang karena kemasannya unik, khas, awet, dan rasanya yang enak saja.

Ikan layang biru memiliki keunggulan spesifik sebagai ikan pelagis kecil yang digunakan sebagai salah satu alternatif bahan baku industri pengalengan ikan dan minyak ikan bermutu tinggi pada industri besar pengolahan hasil perikanan di Muncar – Banyuwangi, dan Pengambangan – Negara, Bali. Menurut (Arini & Subekti, 2019) bahan baku utama industri pengalengan ikan yang menjadi target penangkapan ikan adalah ikan lemuru (*Sardinella longiceps*).

Keterarikan konsumen pindang Dedawang, saat ini lebih kepada tampilannya yang berbeda dengan pindang-pindang umumnya yang dijual dipasar. Kemasan pindang dalam kendil atau mangkok tembikar atau beberapa kalangan menyebut dengan istilah gendo; memberikan nilai estetika yang menarik bagi konsumen.

2.3 Karakteristik Warisan Inovasi

Produk pindang Dedawang saat ini masih belum memiliki diversifikasi. Hal ini sengaja dipertahankan sebagai penghargaan anak cucu masyarakat pemindang di dusun Dedawang kepada leluhurnya. Sebagaimana umumnya masyarakat pesisir di seluruh wilayah di Indonesia, warisan inovasi nenek moyang berupa pengolahan ikan sederhana, termasuk usaha pemindangan; hingga kini sangat miskin penghargaan yang dibuktikan dengan rendahnya pengembangan inovasi dan diversifikasi untuk mengikuti perubahan jaman dan perkembangan teknologi. Hal demikian, menjadikan warisan inovasi nenek moyang menjadi tidak berkembang dan bahkan tidak mempunyai nilai lebih dalam pengembangan nilai-nilai syariat dalam ibadah. Sudah menjadi adab dan perilaku anak cucu hanya membanggakan apa yang pernah diajarkan dan dicapai oleh nenek moyangnya, namun tidak ada pemikiran maju untuk mengembangkannya dalam konteks penerapan syariat ibadah.

Teknik pemindangan yang dilakukan oleh masyarakat di dusun Dedawang masih bergantung kepada pasar dan jaringan pemasaran yang dikuasai oleh pedagang tertentu dari pulau Jawa. Produk pindang yang hampir identik sama dengan pindang Dedawang juga banyak ditemukan berasal dari beberapa sentra produksi pemindangan lainnya di Jawa Timur seperti: Lamongan, Tuban, Pasuruan, Probolinggo, Banyuwangi dan Trenggalek.

Pemindangan dusun Dedawang pada dasarnya sengaja dikondisikan sangat tertutup karena lokasi usaha pemindangan jauh dari akses pasar (Bawean ke Jawa); sehingga pemindang di Bawean sangat kesulitan dan tidak mampu membangun pasar sendiri. Akibat lemahnya akses ke pasar, maka pemindang juga tidak mampu menumbuhkan inovasi baru dalam pemindang kecuali membuat pindang sejenis secara turun temurun dan bergantung kepada pedagang dari pulau Jawa. Padahal, inovasi proses produksi pemindangan dengan sedikit sentuhan modal teknologi dan modal diversifikasi produk baru, diyakini akan dapat membuka pasar baru pada peluang penetrasi pasar yang sebenarnya masih amat sangat terbuka.

Kelebihan pindang dusun Dedawang hanya terdapat pada jaminan mutu kesegaran bahan baku ikan layang biru; karena jarak titik penangkapan ikan dengan unit tempat pengolahan ikan sangat pendek, ditempuh oleh perahu dibawah 5 GT hanya dalam waktu 2 – 3 jam saja. Dengan demikian, keunggulan kompetitif pindang Dedawang adalah kualitas kesegaran bahan baku ikan, dan keseragaman jenis ikan layang nya, khusus hanya jenis ikan layang biru (*Decapterus macarellus*).

Berbeda dengan produk pindang yang memiliki spesifikasi pemindangan yang sama yang dihasilkan dari daerah lain yang menggunakan bahan baku ikan layang yang tidak khusus spesifik ikan layang biru, tetapi juga menggunakan bahan baku ikan layang deles, ikan layang benggol, dan berbagai spesies ikan layang lainnya. Produk pindang Dedawang yang hanya satu macam saja tersebut, hanya diproduksi selama 3 - 4 bulan masa produksi optimal dalam

setahun. Ketersediaan bahan baku ikan layang biru menyesuaikan jadwal dan kebiasaan masa tiba ruaya ikan tersebut dari perairan laut di sisi Utara khatulistiwa menuju ke perairan dingin di sisi Selatan khatulistiwa, sehingga diperkirakan pada sekitar bulan Juli s/d Oktober tiba di perairan laut Jawa sekitar pulau Bawean.

Keawetan pindang karena kuantitas garam yang banyak (cenderung berlebihan) yang sengaja ditambahkan ke dalam kendil paska perebusan. Teknik perebusan langsung ikan dalam kendil sangat tidak efisien karena perambatan panas yang lambat, selain itu api harus memanaskan air laut yang sengaja ditambahkan sebagai air perebus dan jerami sebelum penetrasi panas sampai ke tubuh ikan.

2.4 Kontinuitas Bahan Baku

Bahan baku ikan layang untuk pemindangan pada dasarnya dapat dibuat dari jenis ikan apapun, terutama ikan pelagis yang tertangkap pada perairan laut Jawa di sekitar pulau Bawean. Akan tetapi, komitmen dan konsistensi yang kuat dari kalangan nelayan serta keluarga nelayan dusun Dedawang yang sekaligus berprofesi sebagai pemindang untuk membuat pindang dusun Dedawang hanya dari jenis ikan layang biru saja, menyebabkan produksi terbatas dan hanya dapat dihasilkan selama 3 – 4 bulan saja dalam setahun umumnya pada bulan Juli s/d Oktober.

Dengan demikian, hal yang perlu menjadi perhatian adalah bagaimana memanfaatkan musim ikan di dusun Dedawang yang terjadi pada puncak musim kemarau tersebut, menjadi musim produksi yang hasil produk pindang nya dapat disimpan dalam waktu lama, lebih awet, dan tidak bulky. Selain itu, apabila hasil tangkapan melimpah, perlu pula dipikirkan bagaimana mengolah dan memanfaatkan selain pemindangan, karena ketersediaan sarana prasarana serta sumber daya manusia yang dapat diandalkan untuk mengolah ikan sangat terbatas.

Spesifikasi ikan layang biru disajikan pada Tabel berikut;