

KAJIAN JENIS GURITA (*Octopus sp.*) dan MAKANAN OLAHAN BERBASIS GURITA di KOTA BENGKULU dan KABUPATEN KAUR

Else Tresya Sidauruk¹, Jarulis², Deddy Bakhtiar³
elsetreysia100@gmail.com¹, jarulis@unib.ac.id², deddy_b2@yahoo.co.id³
Universitas Bengkulu

ABSTRAK

Gurita (*Octopus sp.*) merupakan salah satu biota laut yang memiliki nilai ekonomi tinggi dan potensi besar untuk dikembangkan sebagai produk olahan. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi jenis gurita yang diperdagangkan di Kota Bengkulu dan Kabupaten Kaur serta mengeksplorasi ragam makanan olahan berbasis gurita yang dihasilkan oleh masyarakat lokal. Metode yang digunakan adalah wawancara semi-terstruktur dengan pedagang dan pengolah makanan berbasis gurita, serta analisis deskriptif terhadap data yang diperoleh. Hasil penelitian menunjukkan bahwa dua spesies gurita dominan yang diperdagangkan adalah *Octopus vulgaris* dan *Octopus cyanea*. Makanan olahan berbasis gurita yang populer meliputi sate gurita, kerupuk gurita, dan gurita kering, yang memiliki nilai tambah yang bervariasi. Sate gurita menunjukkan nilai tambah tertinggi sebesar 233%, diikuti oleh gurita kering (122%) dan kerupuk gurita (67%). Penelitian ini diharapkan dapat mendorong pengembangan produk olahan gurita sebagai komoditas unggulan lokal dan meningkatkan pendapatan masyarakat pesisir.

Kata Kunci: Gurita, Produk Olahan, Nilai Tambah, Masyarakat Pesisir, Kota Bengkulu, Kabupaten Kaur.

ABSTRACT

Octopus (Octopus sp.) is one of the marine biota that has high economic value and great potential to be developed into processed products. This research aims to identify the types of octopus sold in Bengkulu City and Kaur Regency and explore various octopus-based processed foods produced by local communities. The method used was semi-structured interviews with octopus-based food traders and processors, as well as descriptive analysis of the data obtained. The research results show that the two dominant octopus species that are promised are Octopus vulgaris and Octopus cyanea. Popular octopus-based processed foods include octopus satay, octopus crackers and dried octopus, which have varying added value. Octopus satay showed the highest added value at 233%, followed by dried octopus (122%) and octopus crackers (67%). It is hoped that this research can encourage the development of processed octopus products as a superior local commodity and increase the income of coastal communities.

Keywords: *Octopus, Processed Products, Added Value, Coastal Communities, Bengkulu City, Kaur Regency.*

PENDAHULUAN

Gurita (*Octopus sp.*) merupakan salah satu biota laut yang memiliki nilai ekonomi tinggi, baik sebagai komoditas perikanan maupun bahan dasar dalam berbagai produk olahan makanan (FAO, 2020). Perairan Indonesia, termasuk wilayah pesisir di Kota Bengkulu dan Kabupaten Kaur, dikenal sebagai habitat yang mendukung kelimpahan gurita. Selain menjadi salah satu hasil tangkapan utama nelayan, gurita juga memiliki potensi besar untuk dikembangkan sebagai produk olahan khas daerah yang bernilai jual tinggi (Sari dan Prabowo, 2019).

Kota Bengkulu dan Kabupaten Kaur, perdagangan gurita sudah berlangsung secara tradisional, namun informasi mengenai jenis-jenis gurita yang dominan diperdagangkan masih sangat terbatas (Wijayanti et al., 2023). Identifikasi spesies gurita menjadi penting, tidak hanya untuk keperluan perdagangan tetapi juga untuk pengelolaan sumber daya

perikanan yang berkelanjutan. Olahan makanan berbasis gurita seperti sate gurita, kerupuk, dan keripik gurita telah menjadi daya tarik lokal yang mampu meningkatkan pendapatan masyarakat pesisir (Setiawan dan Lestari, 2022). Namun, potensi pengembangan produk olahan ini masih belum sepenuhnya dimanfaatkan, terutama dalam hal diversifikasi produk, inovasi teknologi pengolahan, dan strategi pemasaran. Penelitian ini untuk mendukung pengelolaan sumber daya gurita yang berkelanjutan serta memberikan landasan bagi pengembangan produk olahan berbasis gurita sebagai komoditas unggulan lokal. Dengan demikian, penelitian ini diharapkan dapat mendorong pertumbuhan ekonomi masyarakat pesisir sekaligus menjaga keseimbangan ekosistem laut.

METODOLOGI

Penelitian dilakukan bulan September-November 2024 tempat pengolahan makanan di Kota Bengkulu dan Kabupaten Kaur. Wawancara semi-terstruktur dengan pedagang gurita (PPI Pondok Besi Bengkulu) dan pengolah makanan berbasis gurita (Ibu Sella gurita Kaur). Literatur terkait spesies gurita (Jereb et al., 2016). Data dianalisis secara deskriptif untuk mengidentifikasi spesies gurita berdasarkan ciri morfologis dan dengan bantuan Microsoft excel untuk mengolah data.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil penelitian menunjukkan bahwa dua spesies gurita dominan diperdagangkan, yaitu:

1. *Octopus vulgaris*

o Ciri utama: Mantel berbentuk bulat, warna coklat keabu-abuan, dan lengan panjang habitat di perairan dangkal berbatu.



Gambar 1. *Octopus vulgaris*
Sumber: Dokumentasi pribadi asal Bengkulu



Gambar 2. *Octopus vulgaris*
Sumber: Shutterstock

2. *Octopus cyanea*

o Ciri utama: Pola warna bervariasi (kuning hingga kecokelatan), sering ditemukan di perairan terumbu karang.



Gambar 3. Octopus cyanea
Sumber: Dokumentasi pribadi asal Kaur



Gambar 4. Octopus cyanea
Sumber: Image professionals

Makanan Olahan Berbasis Gurita

Beberapa jenis makanan olahan berbasis gurita yang ditemukan di Kota Bengkulu dan Kabupaten Kaur adalah:

1. Sate Gurita

- o Dipanggang dengan bumbu khas lokal seperti kecap dan rempah.
- o Populer di warung makan pesisir.



Gambar 5. Sate gurita
Sumber: Dokumentasi pribadi

2. Kerupuk Gurita

- o Gurita diiris tipis, dibumbui, dan digoreng hingga renyah.
- o Dijual sebagai camilan oleh industri rumah tangga.



Gambar 6. Kerupuk gurita
Sumber: Dokumentasi pribadi

3. Gurita Kering

- o Gurita dengan daya simpan yang lama, banyak di produksi oleh UMKM Kabupaten Kaur



Gambar 7. Gurita kering

Sumber: Dokumentasi pribadi

No.	Jenis Produk	Harga Bahan Baku (Rp/Kg)	Harga Jual Produk Olahan (Rp)	Nilai Tambah (%)
1.	Sate gurita	90.000	15.000	233
2.	Gurita kering	90.000	200.000/kg	122
3.	Kerupuk gurita	90.000	150.000/kg	67

Pembahasan

Nilai tambah adalah indikator penting untuk menilai sejauh mana bahan baku dasar, seperti gurita segar, dapat ditingkatkan nilainya melalui proses pengolahan. Menurut Maulana et al. (2024), bahwa peningkatan nilai tambah produk perikanan dapat meningkatkan pendapatan pelaku usaha kecil dan menengah, terutama di sektor kelautan. Dalam penelitian ini, tiga produk olahan berbasis gurita dianalisis: sate gurita, gurita kering, dan kerupuk gurita.

Hasil analisis menunjukkan bahwa produk dengan nilai tambah tertinggi adalah sate gurita, yaitu sebesar 233%. Hal ini disebabkan oleh proses pengolahan sederhana yang menghasilkan produk siap konsumsi dengan harga jual tinggi. Sate gurita dipasarkan dengan harga rata-rata Rp15.000 per tusuk, dan setiap kilogram gurita segar dapat menghasilkan sekitar 20 tusuk sate. Hal serupa ditemukan oleh Wahyudi et al. (2019), yang menyebutkan bahwa produk siap saji memiliki nilai tambah yang tinggi karena langsung memenuhi kebutuhan konsumen.

Gurita kering memiliki nilai tambah sebesar 122%. Produk ini memiliki daya simpan yang lebih lama sehingga cocok untuk pasar domestik maupun ekspor. Namun, seperti yang disebutkan oleh Nusaibah et al., (2024), bahwa proses pengeringan tradisional dapat mengurangi efisiensi produksi. Modernisasi teknologi seperti penggunaan mesin pengering otomatis dapat membantu meningkatkan nilai tambah dan kapasitas produksi.

Kerupuk gurita memiliki nilai tambah sebesar 67%, yang terendah di antara ketiga produk. Hal ini disebabkan oleh bahan tambahan seperti tepung dan bumbu, yang mengurangi kontribusi bahan baku utama terhadap nilai produk akhir. Meskipun demikian, menurut Maulidar et al. (2024), produk inovatif seperti kerupuk gurita memiliki peluang besar untuk menarik pasar wisatawan, terutama jika didukung dengan kemasan yang menarik dan variasi rasa.

Sate gurita menunjukkan efisiensi tinggi dalam memberikan nilai tambah karena prosesnya sederhana namun menghasilkan produk bernilai jual tinggi. Sebaliknya, gurita kering memerlukan proses yang lebih panjang, terutama karena kandungan air yang perlu dikurangi untuk memperpanjang daya simpan. Nawastuti, (2018) menyebutkan bahwa penggunaan teknologi modern dapat mempercepat proses pengolahan dan meningkatkan

nilai tambah produk.

Produk olahan seperti sate gurita memiliki keunggulan karena langsung dapat dikonsumsi, membuatnya populer di kalangan wisatawan di Kota Bengkulu. Gurita kering lebih menarik bagi konsumen yang membutuhkan produk dengan daya simpan panjang, baik untuk konsumsi pribadi maupun ekspor. Kerupuk gurita, meskipun memiliki nilai tambah lebih rendah, menawarkan inovasi yang menarik bagi pasar lokal dan wisatawan (Nugroho et al., 2021).

Nusaibah et al., (2024) menyoroti bahwa keterbatasan teknologi pada UMKM sering menjadi kendala dalam meningkatkan nilai tambah produk olahan. Hal ini juga ditemukan di Rumah Sella Gurita, di mana pengolahan gurita kering masih dilakukan secara manual. Penggunaan alat seperti mesin pengering otomatis dapat meningkatkan efisiensi dan kualitas produk.

KESIMPULAN

1. *Octopus vulgaris* dan *Octopus cyanea* merupakan spesies gurita utama yang diperdagangkan di Kota Bengkulu dan Kabupaten Kaur.
2. Makanan olahan berbasis gurita yang populer meliputi sate gurita, keripik gurita, dan abon gurita, yang memiliki potensi untuk dikembangkan sebagai komoditas unggulan lokal..

DAFTAR PUSTAKA

- FAO. (2020). *The State of World Fisheries and Aquaculture 2020*. Food and Agriculture Organization of the United Nations.
- Jereb, P., Roper, C. F. E., Norman, M. D., dan Finn, J. K. (2016). *Cephalopods of the world. An annotated and illustrated catalogue of cephalopod species known to date. Volume 3. Octopods and Vampire Squids. FAO species catalogue for fishery purposes*. Rome, Italy. Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO).
- Maulana, I., Jabbar, M. L., dan Pratama, A. I. (2024). *Ikanusa: Peran Inovasi E-Commerce dalam Peningkatan Dinamika Perekonomian Sektor Perikanan Laut Indonesia Melalui Transformasi Digital*. *Jurnal Ekonomi Pembangunan (Jepa)*, 15(1).
- Maulidar, M., Fadillah, N., Aprillia, R., Dian, N., Ilhamsyah, I., & Rizal, T. A. (2024). *Mengembangkan Kreativitas Masyarakat Dalam Inovasi Produk Umkm Melalui Pelatihan Pembuatan Takoyaki Sebagai Upaya Peningkatan Ekonomi Masyarakat Di Desa Mata Ie Kecamatan Blangpidie Kabupaten Aceh Barat Daya*. *Journal Of Human And Education (Jahe)*, 4(6), 155-160.
- Nawastuti, D. (2018). *Kearifan Lokal Masyarakat Pesisir Dalam Memahami Teknologi Hasil Perikanan*. *Jurnal Maksipreneur: Manajemen, Koperasi, Dan Entrepreneurship*, 8(1), 32-44.
- Nusaibah, N., Hidayati, A., Ratrinia, P. W., Pangestika, W., Cesrany, M., Rumondang, A., dan Mukhaimin, I. (2024). *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan Modern*. Penerbit Widina.
- Sari, R. A., dan Prabowo, S. (2019). *Identifikasi Spesies Gurita di Perairan Indonesia*. *Jurnal Ilmu Perikanan dan Kelautan*, 12(1): 45-56.
- Setiawan, A., dan Lestari, D. (2022). *Strategi Pemasaran Produk Olahan Gurita di Pasar Lokal*. *Jurnal Ekonomi dan Bisnis*, 15(3): 201-210.
- Wahyudi, A. I., Adel, Y. S., Muchtar, A. S., dan Randhi, Z. (2019). *Analisis Strategi Pengembangan Sumberdaya Perikanan Di Kabupaten Wakatobi*. In *Prosiding Seminar Nasional Kelautan Dan Perikanan (Vol. 1, No. 1)*.
- Wijayanti, I., Karyadi, L. W., Hilmi, F., dan Hakim, L. D. R. (2023). *Sosialisasi Optimalisasi Potensi Lokal Berbasis Olahan Bahari Di Desa Wisata Gili Gede Indah*. *Prosiding Pepadu*, 5(1), 382-387.