

## RINGKASAN

**Endah Sri Wahyuni. K2A 306007.** Pengelolaan Komoditas Ekonomis Kerang darah (*Anadara granosa* (L.)) Di Kota Semarang. (Norma Afiati dan Anhar Solichin).

Kerang darah (*Anadara granosa* (L.)) merupakan salah satu hasil laut yang memiliki nilai ekonomis tinggi sebagai sumber pemenuhan kebutuhan gizi. Akan tetapi pengelolaannya belum terorganisir dengan baik. Potensi sumberdaya kerang darah (*A. granosa*) di Kota Semarang cukup banyak, jika eksploitasi suatu sumberdaya tidak diiringi dengan pengelolaan yang memadai akan membahayakan kelestarian sumberdaya tersebut.

Tujuan dari dilakukannya penelitian ini adalah untuk mengetahui teknik penangkapan kerang darah (*A. granosa*) di perairan Semarang, mengetahui produksi kerang darah, untuk mengetahui rantai pemasarannya di Kota Semarang serta untuk mengetahui kebijakan pengelolaan yang dilakukan oleh Pemerintah Kota Semarang, khususnya Dinas Kelautan dan Perikanan Kota Semarang.

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif, yaitu meneliti masalah secara mendalam yang ditujukan pada nelayan dan lembaga terkait dengan permasalahan yang diangkat pada penelitian ini. Pengumpulan data dilakukan dengan wawancara dan observasi.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa pengelolaan kerang darah belum mendapat perhatian yang serius dari instansi pemerintah maupun masyarakat yang terkait padahal hasil produksi dari kerang darah ini bisa mencapai 1 ton setiap harinya (dalam musim penangkapan). Daerah penangkapan kerang darah berada di perairan Kota Semarang yang terdapat di Jalur I (4 mil dari pantai). Kerang darah ini umumnya ditangkap oleh nelayan dari Demak untuk kemudian dilelang di TPI Demak. Pemanfaatan oleh nelayan dari daerah lain ini timbul karena alasan *skill* dari tiap-tiap nelayan, umumnya nelayan Kota Semarang ahli dalam menangkap rajungan, kepiting dan ikan-ikan lainnya. Waktu penangkapan kerang darah (*A. granosa*) ini dilakukan setelah angin musim barat tepatnya antara bulan Maret sampai dengan bulan September. Penjualan kerang darah di Kota Semarang ini tidak melalui pelelangan di TPI, tetapi dijual langsung kepada pedagang pengumpul (bakul) dan kemudian oleh bakul dijual dengan "sistem penitipan" kepada pedagang besar yang ada di pasar ikan Kobong di Kota Semarang dengan kompensasi 5% dari total penjualan.

**Kata Kunci :** Kerang darah (*A. granosa*), Pengelolaan perikanan.

## SUMMARY

**Endah Sri Wahyuni. K2A306007.** Management of Economic Commodity of *Anadara granosa* (L.) in Semarang (**Norma Afiati and Anhar Solichin**).

Blood clam (*Anadara granosa* (L.)) is the one of the shellfish product that has high economic value as a source of nutrition needs. However, the management has not been properly organized. It's exploitation as a resource is yet accompanied by adequate management. This threatened the sustainability of the resource, where they thrive in Semarang waters.

This study has for purpose, i.e., 1.) To determine the methods used in catching in Semarang waters, 2.) To determine amount of the landed catch, 3.) To identify the pattern of marketing chain in Semarang city, and 4.) To record management to policies issued by the Department of Marine and Fisheries at Semarang city.

This work described a case study i.e., examining the raised issues in depth aiming at blood clam fishermen and related institutions in Semarang. Primary data was collected by interview and observation.

Results of this study indicate that management of blood clam (*A. granosa*) has not yet received proper attention from the government agencies and the fisher folk community, whereas production of this blood clam can reach 1 ton per day in the peak season. Blood clam fishing ground located in Semarang waters were in the Line I (4 miles from the coast). Blood clam is generally caught by fishermen from Demak, and later on be auctioned at the Fish Auction Place (TPI) of Demak.

Utilization by fishermen from blood clam in Semarang waters was harvested by fisherman from other areas be caused of their specialization. Fisheries in Semarang were generally expert in catching mangrove crabs, swimming crabs and some other local fish. Peak season for blood clam (*A. granosa*) was exactly after West Monsoon between March and September. Selling of blood clams in Semarang is not through auctions at TPI, but sold directly to traders (*bakul*). *Bakul* sold them to the wholesalers in Kobong fishery market in Semarang with 5% compensation of total sales.

Keywords: Blood clam (*A. granosa*), Fisheries management.