

ZONE

Shrimp Festival, Cara Banyuwangi Dorong Pembudidayaan Udang Ramah Lingkungan

Hariyono - BANYUWANGI.ZONE.CO.ID

Sep 8, 2024 - 01:13



Bupati Banyuwangi Ipuk Fiestiandani dalam Shrimp Festival yang berlangsung di Gelanggang Seni Budaya (Gesibu) Taman Blambangan, Sabtu (7/9/2024).

BANYUWANGI - Mendorong pembudidayaan udang berkelanjutan dan ramah lingkungan, Banyuwangi menggelar Shrimp Festival yang berlangsung di Gelanggang Seni Budaya (Gesibu) Taman Blambangan, Sabtu (7/9/2024).

Dalam Shrimp Festival tersebut digelar edukasi pemanfaatan teknologi dan proses budidaya yang ramah lingkungan. Seperti menggunakan Instalasi Pengolahan Air Limbah (IPAL), zero antibiotik, pemanfaatan teknologi, dan penerapan tambak budidaya yang baik.

Event yang menjadi bagian dari Banyuwangi Festival (B-Fest) itu, digelar kolaborasi antara Pemkab Banyuwangi dan Konservasi Indonesia, organisasi yang fokus pada isu keberlanjutan dan lingkungan. Festival juga diikuti stakeholder yang berkaitan dengan dunia perudangan. Mulai dari pelaku usaha, petani udang, UMKM kuliner, hingga para akademisi di sektor perikanan.

Bupati Ipuk Fiestiandani menjelaskan sektor perikanan termasuk udang, berkontribusi terhadap perekonomian di Banyuwangi. Maka dari itu, menurut Ipuk, berbagai upaya perlu dilakukan untuk mendorong pembudidayaan udang dengan mengedepankan semangat ramah lingkungan dan berkelanjutan.

"Salah satu hal yang penting adalah bagaimana agar para pelaku usaha udang bisa meningkatkan produksinya, tapi lingkungannya juga tetap terjaga," kata Ipuk, saat membuka Shrimp Festival.

Pemkab Banyuwangi dan Konservasi Indonesia telah mendampingi ratusan pembudidaya udang skala kecil, untuk mendorong pembudidayaan berkelanjutan hingga mendapatkan sertifikat. Sertifikat yang berkaitan dengan jaminan kualitas udang ini, berguna untuk membuka peluang pasar yang lebih luas bagi para penambak skala kecil yang memiliki luasan tambak antara seperempat hingga setengah hektare.

"Pembudidayaan udang secara berkelanjutan juga penting agar para petani bisa terus eksis. Baik dari sisi ekologi, budaya, sosial, hingga kepariwisataan. Sertifikat ini penting agar mereka bisa ekspor dan menjual ke perusahaan besar. Dengan bersertifikat harga jual mereka juga naik antara Rp 3 ribu hingga Rp 4 ribu per kg," kata Senior Ocean Program Advistor Konservasi Indonesia, Victor Nikijuluw.

Dalam festival tersebut juga digelar live cooking show bersama Chef Ragil Imam Wibowo. Koki penyandang gelar "Asian Cuisine Chef of the Year 2018" itu menunjukkan proses memasak udang yang baik dan benar kepada para peserta. Ia juga berbagi tips soal cara menghidangkan udang agar menggugah selera.

Plt Kepala Dinas Perikanan Banyuwangi Suryono Bintang Samudra menambahkan, Banyuwangi memiliki luasan lahan tambak udang sekitar 1.381 hektare yang tersebar di beberapa kecamatan. Dua wilayah yang paling mendominasi adalah Muncar dan Wongsorejo. Selain itu, pihaknya juga mendorong terbukanya peluang pasar yang lebih luas. Salah satu sasarannya adalah pasar-pasar domestik agar tersentuh secara maksimal.

(SUMBER: Humas Kab.Bwi)