

Meningkatkan nilai komersial landak laut



TELUR landak tehe-tehe dimasak menjadi oko-oko.

Oleh Rosniza Mohd Taha
yoniza@bharian.com.my

PENDUDUK Sabah terutama etnik Bajau, Suluk, Kokos dan Ubian gemar menikmati hidangan telur landak laut sehingga mendorong aktiviti mengutip landak laut sama ada untuk kegunaan sendiri atau dijual di pasar basah, sekali gus menyumbang kepada pendapatan sampingan masyarakat pesisir pantai Negeri Di Bawah Bayu itu.

Begitu pun, aktiviti kutipan tanpa had ini boleh menjejaskan sumber makanan itu untuk jangka masa panjang kerana maklumat dan pengetahuan mengenai landak laut di negara ini jauh rendah berbanding Jepun dan Amerika Syarikat yang mempunyai cara pengurusan perikanan, akuakultur dan sumber landak laut secara sistematik serta saintifik.

Ini mendorong penyelidik Uni-

versiti Malaysia Sarawak (UNIMAS) yang diterajui Pensyarah Kanan Jabatan Sains Akuatik, Fakulti Sains dan Teknologi Sumber, Dr Siti Akmar Khadijah Ab Rahim menjalankan kajian awal bagi mengenal pasti spesies yang mempunyai nilai komersial, mengkaji stok populasi sumber liar serta meneliti musim pembiakan landak laut.

Dr Siti Akmar berkata, hasil kajian menunjukkan biodiversiti landak laut tinggi di Sabah berbanding di Semenanjung Malaysia, selain boleh dikelaskan mengikut spesies dan daerah.

Beliau memberi contoh, landak laut berduri panjang dikenali sebagai tayum dan bebuta, manakala yang berduri pendek pula sebagai tehe-tehe.

Katanya, beberapa spesies tehe-tehe direkodkan dan berdasarkan temu bual, populasi spesies itu mula menunjukkan pengurangan di habitatnya kerana tiada pe-

mantauan dan rekod pendaratan mengenai organisma marin itu.

"Landak laut ialah organisma marin yang mendiami dasar kawasan terumbu karang, rumput laut dan pantai berbatu yang ditumbuhi rumput laut. Ia berbentuk hampir bulat dan mempunyai banyak duri yang boleh bergerak.

"Terdapat dua jenis landak laut berdasarkan panjang durinya. Jenis berduri panjang amat digeruni penyelam skuba kerana tusukan durinya yang tajam dan mudah patah agak menyakitkan, manakala bagi jenis berduri pendek, telurnya mempunyai permintaan yang sangat tinggi dalam pasaran antarabangsa terutama Jepun," katanya.

Lazimnya, aktiviti mengutip landak laut di kawasan terumbu karang dilakukan ketika air surut dan dikenali sebagai 'mengarang' oleh etnik Bajau Sabah.

Dr Siti Akmar berkata, landak



TELUR tayam dijual dalam pek plastik pada harga RM2 hingga RM5 setiap pek.

LANDAK laut spesies T-gratilla green.



SPESES landak laut t-pileolus.



Landak laut spesies D-sabignyi dan D-setosum.



laut dijual di pasar basah pada harga RM1 hingga RM5 setiap pek iaitu jauh lebih murah berbanding pasaran antarabangsa, contohnya, RM36 hingga RM60 bagi setiap 80 gram di Jepun.

"Telur tayam lazimnya dimakan mentah dan dijual sekitar RM2 hingga RM5 bagi setiap pek, manakala tehe-tehe pula dijual secara individu bersama kulitnya untuk dimasak menjadi oko-oko iaitu sejenis juadah tradisi masyarakat Bajau. Harganya antara RM1 hingga RM2," katanya.

Beliau berkata, potensi tinggi perikanan landak laut di perairan Sabah perlu dikembangkan termasuk menggunakan teknik akuakultur secara *sea-ranching* bagi mengelak pergantungan sepenuhnya kepada kapasiti sumber liar yang semakin berkurangan termasuk tehe-tehe.

Oleh itu, katanya, penelitian terhadap musim pembiakan landak laut penting untuk mendapatkan data dan maklumat asas penghasilan benih secara tiruan serta melepaskannya semula ke habitat yang sesuai di laut.