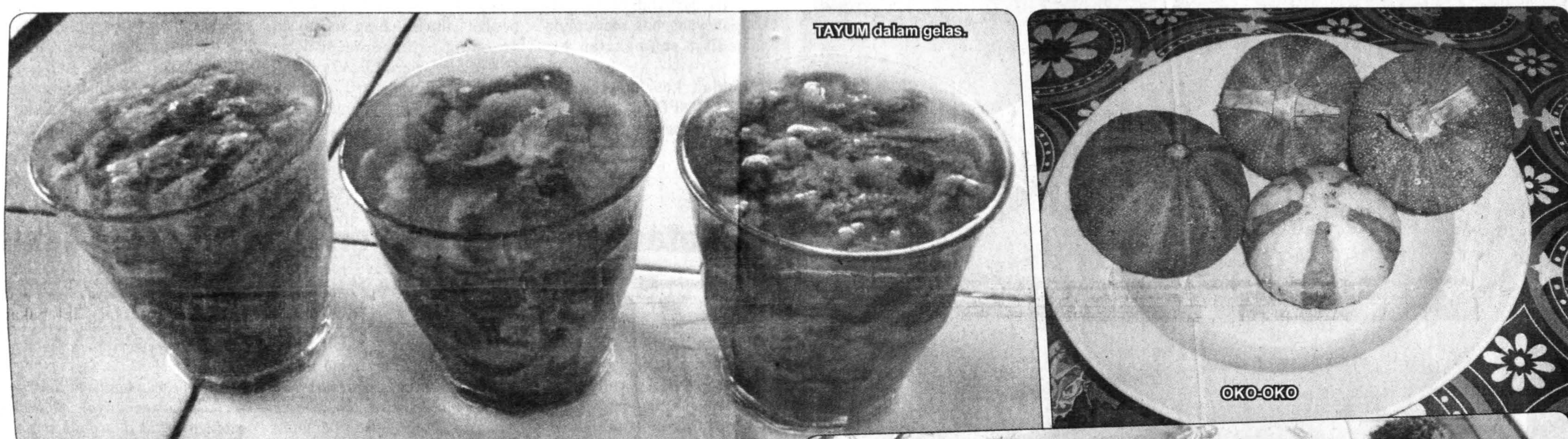


Landak Laut menjana pendaftaran sampingan kepada masyarakat pesisir Pantai Sabah

LANDAK laut adalah organisme 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 digerak-gerakkan. Terdapat dua jenis landak laut berdasarkan kepanjangan durinya. Jenis berdurasi panjang amat digeruni oleh para penyelam skuba kerana tusukan durinya yang tajam dan mudah patah agak menyakitkan. Manakala bagi jenis berdurasi pendek, telurnya mempunyai pemintaan yang sangat tinggi di pasaran antarabangsa terutama sekali Jepun.

Di Malaysia, Sabah merupakan satu-satunya negeri yang mempunyai penduduk yang memakan telur landak laut terutama sekali etnik Bajau, Suluk, Kokos dan Ubian. Landak laut akan dikutip tanpa sebarang had kawalan untuk kegunaan sendiri ataupun dijual di pasar basah dan ini secara tidak langsung menyumbang kepada pendapatan sampingan masyarakat pesisir pantai Sabah. Akan tetapi kutipan tanpa sebarang kawalan ini boleh menjelaskan sumber untuk jangka masa panjang. Maklu-



mat dan pengetahuan tentang landak laut di Malaysia amatlah kurang berbanding dengan negara Jepun dan Amerika Syarikat yang mempunyai cara pengurusan perikanan, akuakultur dan sumber landak laut yang banyak maklumat saintifik telah dijana bagi menguruskan perikanan ini secara mapan. Oleh itu, satu kajian awal sedang dijalankan

oleh penyelidik UNIMAS iaitu: (1) mengenalpasti spesis yang mempunyai nilai komersial; (2) mengkaji stok populasi sumber liar dan (3) meneliti musim pembiakan landak laut.

Hasil kajian di Sabah menunjukkan biodiversiti landak laut yang tinggi (Rajah 1) berbanding dengan Semenanjung Malaysia dan mereka dikenali

dengan beberapa nama tempatan mengikut spesis dan daerah. Landak laut berdiri panjang dikenali sebagai tayum dan bebuta manakala yang berdiri pendek pula sebagai tehe-tehe. Beberapa spesis tehe-tehe direkodkan dan berdasarkan temubual, populasi tehe-tehe mula menunjukkan pengurangan di habitatnya berbanding masa lampau. Ini mungkin disebabkan oleh tiada sebarang pemantauan dan rekod pendaratan mengenai perikanan ini.

Aktiviti mengutip landak laut di kawasan terumbu karang dilakukan semasa air surut dan dikenali sebagai "mengarang" oleh etnik Bajau Sabah. Landak laut dijual di pasar basah dengan harganya berbeza mengikut jenis dan lokasi (Rajah 2). Bagi telur tayum, ia biasanya dimakan mentah dan dijual sekitar RM2.00 hingga RM5.00 bagi setiap pek.

Manakala tehe-tehe pula dijual secara individu bersama dengan kulitnya untuk dimasak menjadi oko-oko (Rajah 3) iaitu sejenis juadah tradisi kaum Bajau. Harganya ialah sekitar RM1.00 hingga RM2.00 untuk setiap tiga individu. Nilai ini adalah sangat murah berbanding nilai pasaran antarabangsa. Contohnya di Amerika Syarikat, telur landak laut ialah sekitar RM36.00 hingga RM60.00 bagi setiap 80 gram dan RM18.00 per individu di Jepun.

Perikanan landak laut dilihat berpotensi untuk dibangunkan di perairan Sabah tetapi ianya tidak boleh bergantung sepenuhnya kepada kapasiti sumber liar yang semakin berkurangan seperti tehe-tehe. Teknik akuakultur secara sea-ranching mungkin boleh dikembangkan pada masa hadapan.

Oleh itu penelitian kepada musim pembiakan landak laut adalah sangat penting untuk mendapatkan data dan maklumat asas ke arah penghasilan benih secara artifisial dan melepaskan semula ke habitat yang sesuai di laut.

Sebagai contoh, Pusat Penyelidikan Perikanan di negara Jepun akan menghasilkan benih beberapa spesis landak laut setiap tahun yang kemudiannya dijual kepada persatuan nelayan. Benih yang tidak terjual pula akan dilepaskan ke habitat untuk menolong peningkatan stok semula jadinya.

