

## Pendahuluan

Pasar Ikan Kedongan merupakan salah satu pasar ikan tradisional terbesar yang ada di Pulau Bali. Pasar ikan ini memiliki nama umum *Jimbaran Fish Market*. Nama tersebut disematkan untuk mempermudah tamu mancanegara membeli hasil laut nelayan Kedongan dan sekitarnya. Pasar Ikan Kedongan terletak di Desa Adat Kedongan, Kecamatan Kuta Kabupaten Badung, Bali. Dikarenakan letak geografis yang berada di nadi pariwisata Bali, maka Pasar Ikan Kedongan menjadi salah satu faktor pemicu tercetusnya pasar ikan tradisional berbasis wisata di daerah Kedongan dan sekitarnya. Sebelum tahun 1995 masyarakat di daerah Kedongan sebagian besar berprofesi sebagai nelayan sementara, pedagang, dan buruh. Pada masa itu perkembangan Desa Kedongan masih jauh tertinggal dibandingkan dengan desa lainnya. Desa Kedongan mulai berkembang di sektor pariwisata, karena salah satu potensi yang dimiliki yaitu menjadi pusat perikanan di Kabupaten Badung. Sejak tahun 2007, Desa Adat Kedongan didukung oleh Pemerintah Kabupaten Badung dengan Surat Keputusan Bupati Badung Nomor: 1238/I/HK/2008 yang isinya memberikan izin kepada Desa Adat Kedongan untuk melakukan penataan terhadap Pantai Kedongan. Berdasarkan hal tersebut, Desa Kedongan mulai menata kawasan Pantai Kedongan yang luasnya mencapai 1.258 meter. Seiring dengan perkembangannya, Pasar Ikan Kedongan menjadi salah satu pasar ikan yang banyak dikunjungi pembeli lokal maupun mancanegara (Gambar 1).

Desa Adat Kedongan telah berhasil mengelola Pasar Ikan Kedongan dengan basis wisata pantai dan kuliner. Keberhasilan tersebut tentunya tidak terlepas dari terlibatnya masyarakat Desa Kedongan mulai dari perencanaan awal dengan tujuan meningkatkan perekonomian masyarakat, mempertahankan adat budaya setempat dan pengelolaan yang berkelanjutan (Suasapha 2016). Soeriadiredja (2019) menyatakan bahwa pengelolaan Pasar Ikan Kedongan yang berbasis wisata kuliner turut dijiwai konsep kehidupan masyarakat Hindu-Bali, yaitu Tri Hita Karana (*Parahyangan, Pawongan dan Palemahan*).

---

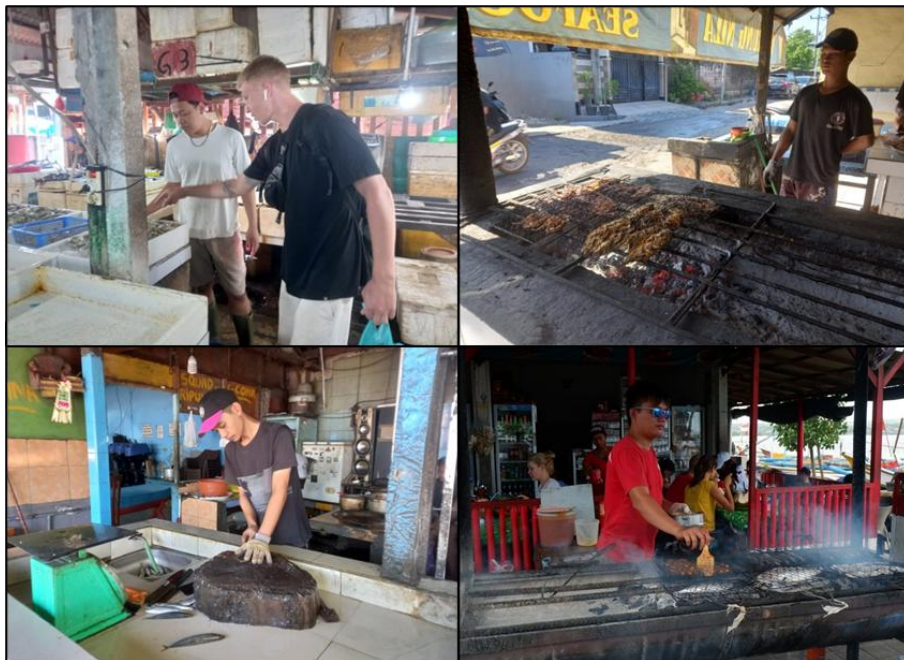
<sup>1)</sup> Program Studi Manajemen Sumber Daya Perairan,  
Fakultas Pertanian, Universitas Warmadewa  
Jalan Terompong No. 24, Denpasar - Bali 80239  
Email: [parawangsayoga15@gmail.com](mailto:parawangsayoga15@gmail.com)

<sup>2)</sup> Masyarakat Iktiologi Indonesia  
Gedung Widyasatvaloka, Cibinong - BRIN  
Jl. Raya Jakarta-Bogor Km. 46 Cibinong 16911



**Gambar 1.** *Kryptolebias marmoratus* (Sumber : Florida Museum of Natural History)

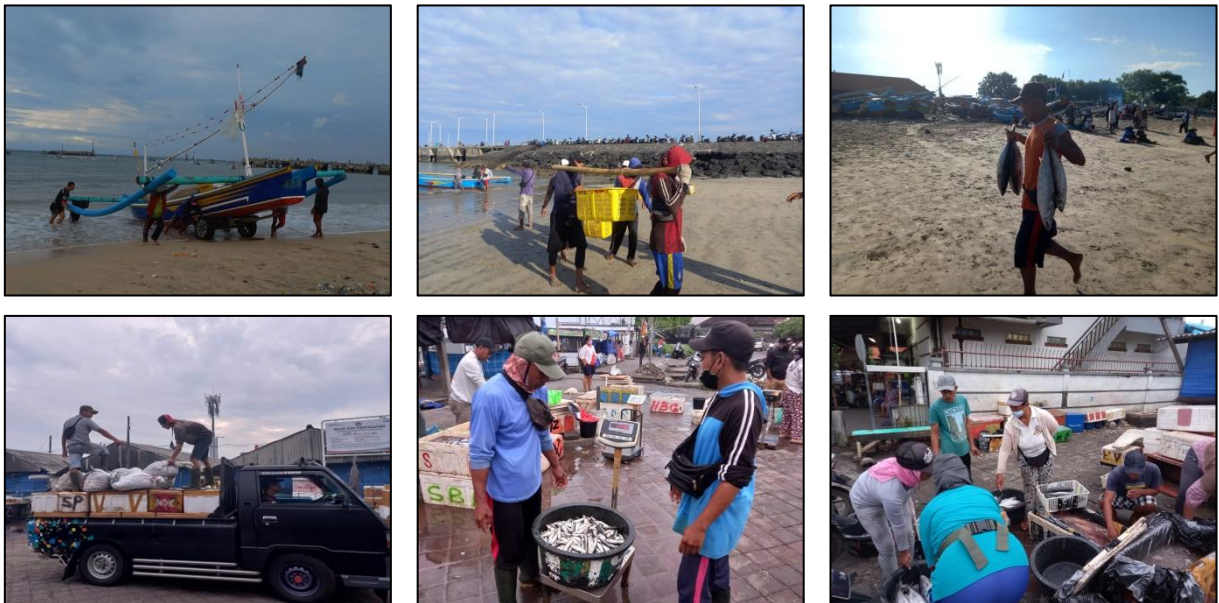
Keunikan yang dapat ditemui di Pasar Ikan Kedonganan adalah pembeli dapat dengan langsung mengolah ikan segar yang telah dibeli menjadi berbagai olahan jenis makanan seperti ikan bakar, sup ikan, dan pepes ikan yang ditemani sayur plecting kangkung dengan bumbu khas bali yang sedikit pedas. Terdapat banyak warung-warung kecil di sekitar Pasar Ikan Kedonganan yang siap melayani pembeli untuk mengolah ikan sambil menikmati pemandangan Pantai Kedonganan dan sekitarnya (Gambar 2). Melihat hal tersebut tentunya menjadi alasan Pasar Ikan Kedonganan menjadi salah satu pasar ikan terbesar di Bali.



**Gambar 2.** Pembeli ikan di Pasar Ikan Kedonganan yang membawa hasil belanjannya ke warung-warung di sekitar pasar untuk diolah menjadi ikan bakar untuk santap siang  
(Sumber: Dokumentasi pribadi)

### Ragam Ikan dan Sumber Daya Perairan Non Ikan di Pasar Ikan Kedonganan

Pasar Ikan Kedonganan merupakan salah satu sentra perikanan di Pulau Bali yang digunakan sebagai Pelabuhan Pendaratan Ikan (PPI) dan Tempat Pelelangan Ikan (TPI). Nelayan di sekitar Pantai Kedonganan merupakan nelayan perikanan skala kecil yang menggunakan *jukung* (Gambar 3). Pada umumnya para nelayan menangkap ikan di sekitar perairan Kedonganan, Jimbaran hingga Uluwatu dengan sistem *one day trip* menggunakan jaring insang dan pancing. Hasil tangkapan nelayan akan dijual ke Pasar Ikan Kedonganan. Selain berasal dari tangkapan nelayan lokal dan tradisional di Pantai Kedonganan, ikan-ikan yang dijual di Pasar Ikan Kedonganan juga berasal dari kapal-kapal penangkap ikan di perairan Selat Bali lainnya seperti Pengambengan, Muncar, Banyuwangi, dan Sidoarjo yang dibawa menggunakan mobil barang ke Pasar Ikan Kedonganan (Gambar 3). Terkadang ada pula ikan-ikan yang berasal dari perairan Karangasem yang dijual di Pasar Ikan Kedonganan.



Gambar 3. Nelayan tradisional di Pantai Kedonganan (atas); Tangkapan kiriman dari luar perairan Kedonganan yang dijual di Pasar Ikan Kedonganan (bawah)  
(Sumber: Dokumentasi pribadi)

Hasil tangkapan nelayan tradisional di perairan Kedonganan maupun dari perairan lain umumnya adalah jenis-jenis ikan pelagis kecil seperti, ikan lemuru (*Sardinella* spp.), tongkol (*Auxis* spp.), kembung (*Rastrelliger* spp.), ikan kenyar (*Sarda orientalis*), ikan layang (*Decapterus* spp.), selar (*Selaroides* sp.) dan yang lainnya, ikan pelagis besar seperti, beberapa jenis ikan tuna (*Thunnus* spp.), mahi-mahi (*Coryphaena hippurus*), tenggiri (*Scomberomorus commerson*), dan barakuda (*Sphyrna barracuda*), ikan demersal seperti, ikan sebelah (*Psettodes erumei*), kerapu (*Epinephelus* spp.), kakap putih (*Lates calcarifer*), kakap merah (*Lutjanus bitaeniatus*) dan beberapa jenis ikan demersal lainnya. Terdapat juga jenis ikan elasmobranchii, ikan hiu dan pari (Tabel 1). Selain ikan, terdapat pula sumber daya perairan non ikan yang dijual di Pasar Ikan Kedonganan seperti, udang, lobster, kerang-kerangan, dan kepiting.

Tabel 1. Dokumentasi beberapa jenis ikan dan sumber daya perairan non ikan yang dijual di Pasar Ikan Kedonganan, Bali

**Ikan pelagis kecil**



**Ikan pelagis besar**



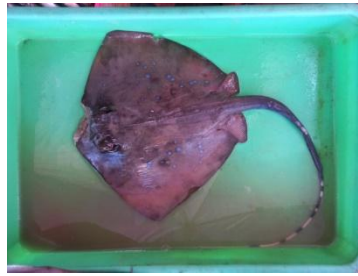
**Ikan demersal**



---

### Ikan elasmobranchii

---



---

### Sumber daya perairan non ikan

---



### Pengelolaan Pariwisata yang berbasis Wisata Kuliner di Pasar Ikan Tradisional, Desa Kedonganan

Pariwisata menjadi salah satu sektor unggulan Pulau Bali. Keunggulan tersebut dapat dilihat dari devisa yang diberikan oleh sektor pariwisata terhadap negara. Paradigma dari perkembangan pariwisata saat ini tidak hanya menyajikan sisi keindahan alam dan kekhasan budaya lokal, tetapi juga mampu untuk memperkenalkan kuliner dari daerah tersebut. Kuliner menjadi salah satu kegiatan yang pasti dilakukan ketika melakukan perjalanan.

Kabupaten Badung, Bali menjadi salah satu daerah yang terkenal dengan aktivitas pariwisata. Salah satu daya tarik wisata yang mendukung adalah Pantai Kedonganan. Pantai ini tidak hanya menyuguhkan panorama *sunset* yang indah dan berpasir putih, melainkan juga menjadi salah satu daya tarik wisata kuliner *seafood* di kalangan wisatawan. Wisata kuliner dapat diartikan sebagai kunjungan untuk menikmati festival-festival makanan, restoran serta lokasi spesifik dengan tujuan untuk mengenali ciri-ciri dari produk makanan khas dari suatu daerah (Yukitasari & Mahagangga, 2018).

Pasar Ikan Kedonganan adalah salah satu pasar tradisional berbasis wisata yang menjual berbagai jenis hasil tangkapan laut yang masih segar. Pasar ikan ini mendukung konsep pengembangan wisata kuliner yang digaungkan oleh Desa Kedonganan. Keunikan dari konsep yang dikembangkan ini adalah pengunjung dapat memilih secara langsung jenis ikan yang akan dikonsumsi sembari menikmati pemandangan Pantai Kedonganan. Hal ini membuat wisatawan untuk lebih memilih Pasar Ikan Kedonganan, karena wisatawan tidak perlu kerepotan dan bingung untuk membawanya pulang atau mengolah ikan yang telah dibeli.

Sucipta & Solihin (2013) menyatakan bahwa pengelolaan kepariwisataan di Pantai Kedonganan dilakukan dengan menerapkan empat prinsip pariwisata berbasis masyarakat. Prinsip-prinsip tersebut adalah (1) Partisipasi masyarakat, (2) Konservasi alam, (3) Ekonomi lokal, dan (4) Konservasi sosial-budaya. Solidaritas dari masyarakat Desa Kedonganan tetap terjaga hingga saat ini. Hal ini terlihat dari adanya kelompok masyarakat yang melakukan kegiatan gotong royong dalam membersihkan lingkungan, mengolah dan membuat fasilitas desa serta dalam menyelenggarakan pelaksanaan upacara keagamaan desa. Seperti para nelayan yang gotong royong membersihkan lingkungan pantai yang biasanya dilakukan setiap dua minggu sekali (Sihombing & Nugroho 2018). Selain itu, budaya yang menjadi daya tarik adalah para nelayan di pantai Kedonganan yang masih banyak menggunakan *jukung* tradisional dalam menangkap ikan dan biasanya *jukung* tersebut disewakan kepada wisatawan yang ingin menikmati keindahan pantai pada sore hari.

#### **Senarai pustaka yang diacu**

- Sihombing L, Nugroho S. 2018. Peran kelompok nelayan dalam aktivitas pariwisata di Desa Kedonganan Kuta, Bali. *Jurnal Destinasi Pariwisata*, 5(2): 294-300.
- Soeriadiredja P. 2019. Strategi masyarakat nelayan Kedonganan menghadapi kemiskinan. *Pustaka*, 19(1): 33-42.
- Suasapha AH. 2016. Implementasi konsep pariwisata berbasis masyarakat dalam pengelolaan Pantai Kedonganan. *Jurnal Master Pariwisata* 2(2): 58-76.
- Sucipta MA, Solihin. 2013. Pengelolaan Pantai Kedonganan sebagai daya tarik wisata kuliner berbasis masyarakat di Desa Kedonganan. *Soshum Jurnal Sosial dan Humaniora*, 3(1): 69-76.
- Yukitasari IGAP, Mahagangga, IGAO. 2018. Kiat pengelola wisata kuliner seafood dalam memberikan pelayanan kepada wisatawan di Pantai Kedonganan (berbasis *hospitality*). *Jurnal Destinasi Wisata*, 6(1): 192-198.