

RINGKESAN

Silva Dwi Isni Zakiyah. 2017. Identifikasi Mangrupi macem lauk hasil tangkap nelayan Berdasarkan perkakas nu Digunakeun di Pantai Cibendo Kabupaten Karawang. Pangrojong 1 Dr. rer. nat. H. Ama Rustama. dan Pangrojong 2 Dr. Cartono, M.Pd., M.T.

Tempat Palélangan Lauk (TPI) mangrupikeun pikeunan lauk dikumpulkeun. Macem – macem lauk nu dihasilkeun nelayan di TPI Ciparagé kacida seueurna, tergantung ku perkakas tangkeup nu digunakeun. Di tempat palélangan lauk (TPI) Ciparagé macem lauk hasil tangkeup nelayan teu sadaya dipangaruhan ku faktor lingkungan, tapi ku parabot nu digunakeun ogé ku nelayan. Tujuan Panalungtikan ieu nya éta pikeun ngameunangkeun data mangrupi rupa – rupa lauk nu ditangkeup ku nelayan tur perkakas tangkeup nu digunakeun nelayan di TPI Ciparagé, Kabupatén Karawang. Méthode panalungtikan anu digunakeun nya èta métode déskriptif sarta ngagunakeun desain panalungtikan survei. Hasil tangkapeun nunjukkeun yèn aya 20 macem lauk anu asalna ti 4 ordo sareng 6 famili, nyaéta: ordo Pérciformes aya 7 famili jeung 9 spésiés, ordo Labriformés aya 4 famili jeung 5 spésiés. Ordo Malacoptygii aya 1 famili jeung 1 spesiés, ordo Myliobanchii aya 1 famili jeung 1 spesies, Ordo Ostariophysi aya 1 famili jeung 1 spesies sareng aya ordo Héterostomata nu saukur 1 famili jeung 1 spésiés. Ti 20 spésiés lauk éta, diantawisna: Bawal hideung (*Parastromatreus niger*), Talang-talang (*Chrosinemus tolooparah*), Selar (*Caranx sexfasciatus*), Ikan kambing (*Pomacanthus amularis*), Kapasan (*Gerres erythrus*), Petek (*Leiognathus daura*), Kerong-kerong (*Therapon theraps*), Kurisi (*Nemipterus furcosuss*), Barakuda (*Sphyraena jello*), Layur (*Trichiurus savala*), Bawal Bodas (*Pampus argentus*), Baronang lada (*Siganus canaliculatus*), Tenggiri (*Scomberomorus commersonii*), Kembung (*Rastrelliger brachysoma*), Teri (*Stolephorus tri*), Bilis (*Stolephorus indicus*), Golok-golok (*Chirocentrus dorab*), Pari pasir (*Pastinachus sephen*), Sembilang (*Plotosus abbreviatus*), Lidah pasir (*Cyanoglossus lingua H.B.*). Parabot nu digunakeun, nyaéta: jaring insang, payang, jeung jaring rampus. Jaring insang dioperasikeun ngagunakeun kapal bertonase 20 GT, macem – macem lauk nu dibeunangkeun ku jaring insang nyaéta: kurau, kakap, kerapu, layur, manyung, jeung pari. Parabot payang nu dioperasikeun ngagunakeun kapal bertonase 27 GT nu ngahasilkeun jenis lauk kembung, selar jeung bawal hideung. Parabot jaring rampus dioprasikeun ngagunakeun kapal bertonase 20 GT ngajaring lauk tiga waja, tenggiri. Nelayan ngalaut tèh jarakna deekeut jadi ngan saukur 8 jam jang sakali tangkeup. Usum nangkeup lauk biasana nyaéta di bulan Juni jeung Oktober, lamun usum halodo nyaéta pas bulan Januari jeung Mei.

Kecap Konci: Identifikasi, rupa – rupa lauk, alat tangkeup, waktu nangkeup, TPI Ciparagé