KOMONITAS DOSEN PENELITI DAN PENULIS INDONESIA
(KODEPENA)
JURNAL SOSIOHUMANIORA KODEPENA(JSK)
Information Center for Indonesian Social Sciences
Jln. Sumatera No.41, Babakan Ciamis, Kota Bandung, Jawa Barat 40117, WA : 081360436675 or 081290969933, Web team 082244166307web: http://jsk.kodepena.org/index.php/jsk,

EDITORIAL TEAM
JURNAL SOSIOHUMANIORA KODEPENA

EDITOR IN CHIEF
Dr. Drs. Abubakar. M.Si, SCOOPUS ID 58634461600 Universitas Serambi Mekkah Aceh, Indonesia

EDITOR
Dr. Dian Aswita. S.Pd.,M.Pd, SCOPUS ID 57202957850 Universitas Negeri Makasar, Indonesia

SECTION EDITOR
1. Andrew Shandy Utama, SH, MH., SCOPUS ID: 6507755894 Universitas Lancang Kuning, Pekan Baru, Indonesia
2. Reyneldus Rino S.IP., Universitas Panca Sakti, Indonesia
3. Joshua Fernando, S.I.Kom.,M.I.Kom., SCOPUS ID: 57218271288 Universitas MPU Tantular, Indonesia
4. Sukarddin, S.Pd., M.Pd., Universitas Teknologi Sumbawa. Sumbawa. Indonesia
5. Mahlianurrahman, M.Pd., Universitas Samudra, Langsa, Indonesia
6. Nurlina, M.Si., Universitas Taman Siswa, Yogyakarta, Indonesia
7. Iksan, M. Pd., STAI Alfihtrah Surabaya, Surabaya, Indonesia
8. Endang Lifchatullaillah, SE, MM., Universitas Dr. Soebandi, Indonesia
9. Sri Mulyono,SE., M.M., Horizon University Indonesia, Bekasi, Indonesia
10. Refika, Bidang: Institut Agama Islam Diniyyah Pekanbaru, Pekanbaru, Indonesia
11. Sawaluddin Siregar, S.FIl.I., MA., Universitas Islam Negeri Syekh AIi Hasan Ahmad Addary Padangsidimpuan, Indonesia
12. Kosilah, M.Pd., Universitas Muhammadiyah Buton, Buton, Indonesia
13. Mohammad Solihin, S.Sos., M.A., Universitas Respati Yogyakarta, Yogyakarta, Indonesia
14. Wawat Srinawati, S.Pd,M.Pd., Universitas Muhammadiyah Bogor, Bogor, Indonesia
15. Sri Zulfida, M.A., SCOPUS ID: 57226827306 Sekolah Tinggi Agama Islam Negeri Sultan Abdurrahman, Kepulauan Riau, Indonesia
16. Ramlan, S.Pd., M.Hum., Universiatas Jabal Ghafur Sigli, Indonesia
17. M. Syukri Azwar Lubis, MA., Universitas Alwashliyah, Medan, Indonesia
18. Nursidrati, M.Pd., STKIP Al Amin Dompu, Dompu, Indonesia
19. Machsun Rifauddin, S.Pd.I., M.A., Universitas Islam Negeri Sayyid Ali Rahmatullah Tulungagung, Indonesia
20. Aay Farihah Hesya, M.PdI. STAI PUI Majalengka, Majalengka, Indonesia
21. Haeril, S.Or., M.Kes. SCOPUS/SINTA ID: 6695839 Universitas Negeri Makassar. Makasar, Indonesia
22. Ulfa Yuniati, S.I.Kom., M.Si. Universitas Muhammadiyah Bandung, Bandung, Indonesia
23. Rosa susanti, S.ST., M.Kes. STIKES Bhakti Pertiwi Indonesia, Indonesia
24. Prima Andreas Siregar, S.E., M.Si, Universitas Riau, Riau, Indonesia
25. Muhammad Zulfikar, S. Pd., M. Pd., Universitas Negeri Makasar, Makasar, Indonesia

26. Fajrin Pane, Politeknik Tanjung Balai, Tamjung Balai, Indonesia
27. Faradiba Harahap, S. Pd., M. Hum., Politeknik Tanjung Balai, Tanjung Balai, Indonesia

REVIEWER

1. Dian Aswita. S.Pd.,M.Pd, SCOPUS ID 57202957850 Universitas Serambi Mekkah, Aceh, Indonesia
2. Muhsyanur, S.Pd., M.Pd., Universitas Negeri Makassar, Makasar, Indonesia
3. Hasrul Sani, S.Pd., M.Pd., Universitas Teknologi Sumbawa, Sumbawa, Indonesia
4. Merita Ayu Indrianti, SP., MP., Universitas Muhammadiyah Gorontalo, Gorontalo, Indonesia
5. Jeremia Alexander Wewo, SH,MH. Universitas Kristen Artha Wacana, Nusa Tenggara Tidur, Indonesia
6. Adji Suradji Muhammad., Sekolah Tinggi Pembangunan Masyarakat Desa APMD, Yogyakarta, Indonesia
7. Muhammad Alfatih Suryadilaga, S.Ag. M.Ag., Universitas Islam Sunan Kalijaga, Yogyakarta, Indonesia
8. Ratih Puspasari,M.Pd., Universitas Bhinneka PGRI, Tulungagung, Indonesia
9. Petrus Jacob Pattiasina, S.Pd., M.Pd., SCOPUS/SINTA ID: 57292705600 Universitas Pattimura, Indonesia
10. Dina Merris Maya Sari, M.Pd, STKIP PGRI Sidoarjo, Sidoarjo, Indonesia
11. Mister Candera, S.Pd., M.Si., Universitas Muhammadiyah Palembang, Palembang, Indonesia
12. Dhyani Ayu Perwiraningrum, SKM., MPH., Politeknik Negeri Jember, Jember, Indonesia
13. Nuning Yudhi Prasetyani, S.S, M.Hum. Universitas Pesantren Tinggi Darul Ulum, Jombang, Indonesia
14. Taufiqqurrachman,M.Soc.Sc., Universitas Saintek Muhammadiyah, Jawa Timur, Indonesia
15. Nopriadi Saputra, ST, MM., Universitas Bina Nusantara, Jakarta, Indonesia
16. Shinta Desiyana Fajarica, S.IP., M.Si., Universitas Mataram, Mataram, Indonesia
17. Arif Setyawan, S.Hum., M.Pd., Universitas Tidar, Magelang, Indonesia
18. Wandi Abbas, S.IP., M.Hub. Int., Universitas Islam Negeri Indragiri, Indragiri, Indonesia
19. Prof. Dr. Magdalena Mo Ching Mok, M. Ed, Educational University of Hongkong, ID SCOPUS 7006024212, Hong Kong
20. Dr. Muhamad Saleh Ginting, S. Pd., M. Pd, Universitas Serambi Mekkah. Aceh, Indonesia
21. Prof. Dr. Asnawi Abdullah, BSc.PH, MHSM, MSc.HPPF, DLSHTM, Ph.D, Universitas Muhammadiyah Aceh
22. Prof. Dr. Dato' H. Mohamed Anwar bin Omar Din, Universitas Kebangsaan Malaysia, Malaysia
23. Prof. Yunisrina Qismullah Yusuf, S.Pd., M.Ed., Ph.D. Universitas Syiah Kuala, Indonesia
24. Prof. Alan Larkin, P. hD, Flinder University, Australia

25. Zhao Jing, M. ED, Gizhou Education University, China, China
26. Dr. Asriani, S. Pd., M. Pd, Universitas Serambi Mekkah, Indonesia
27. Dr. Eli Rustinar, M. Hum. Universitas Muhammadiyah Bengkulu
28. Prof. Nur Jannah bt Bali Mahomed, University Kebangsaan Malaysia
29. Prof. Dr. Mahamadaree Waeno B.Ec., M.Sc, Pathani University, Thailand
30. Dr. Tika Indiraswari, S.Si., M.Kes. Universitas Serambi Mekkah, Indonesia
31. Dr. Syarifah Kuniaty Kahar, S,Pd., M. Pd., M.A, The University of Newcastel, Australia
32. Dr. Cut Morina Zubainur, S.Pd., M.Pd, Universitas Syiah Kuala, Indonesia
33. Dr. Hj. Rani Siti Fitriani, S.S,. M. Hum, Universitas Pasundan, Bandung, Indonesia
34. Dr. Adji Suradji Muhammad, S.Sos., M.Si. Universitas Maritim Raja Ali Haji, Indonesia
35. Prof. Dr. Nasrul Arahman, S.T., M.T. Universitas Syiah Kuala, Indonesia
36. Prof. Dr. M. Sahbri Abdul Majid, S.E., M.Ec., FSD. Universitas Syiah Kuala, Indonesia
37. Dr. Wahyu Khafidah, S.Pd.I, MA, Serambi Mekkah University, Indonesia
38. Muhammad Aulia, S.Pd., MTSOL,.MA.(Res)., Ph.D. Scopus ID 58785862800 Universitas Syiah Kuala, Indonesia
39. Dr. Usman Effendi, S.Sos., MM, Universitas Persada Indonesia YAI Jakarta, Indonesia, Indonesia
40. Prof. Eka Srimulyani, M.A, Ph.D. Scopus ID 55659548600 Universitas Islam Negeri Ar-Raniry, Indonesia
41. Prof. Bansu Irianto Ansari, M.Pd, Scopus ID 57200657770, Universitas Jabal Ghafur, Indonesia
42. Muhammad Zulfajri, S. Pd., M, Sc., Ph.D, ID Scopus 55843599000 Universitas Serambi Mekkah, Indonesia
43. Muslem Daud, S.Ag., M.Ed., Ph.D. Universitas Serambi Mekkah, Indonesia
44. Prof. Dr. Mudatsir, M.Kes, ID Scopus 57216933026 Universitas Syiah Kuala, Indonesia
45. Prof. Dr. Bor Chen Kuo, ID Scopus 7102294126 National Taichung University, Taiwan
46. Dr. Said Usman, S.Pd., M.Kes. ID Scopus 58584946800 Universitas Syiah Kuala, Indonesia
47. Dr. Phan Thai Thu Nguyet, M.Ed. National University of Social Sciences and Humanities Ho Chi Minh, Thailand
48. Suzanna Eddyono, S.Sos., M. Si., M.A., Ph.D, ID Scopus 57221815910 Universitas Gadjah Mada, Indonesia
49. Dr. Nirzalin, M.Si. ID Scopus 57218228488, Universitas Malikusaleh, Indonesia
50. Dr. Evi Apriana, S.Pd, M.Pd. ID Scopus Universitas Serambi Mekkah, Indonesia
51. Dr. Arfriani Maifizar S,E, M.Si., Universitas Teuku Umar Aceh Barat, Indonesia, ID SCOPUS 57210744149., Indonesia
52. Dr. Drs. Niswanto, M. Pd. ID Scopus UNiversitas Syiah Kuala, Indonesia
53. Dr. H. Abdul Mufid, Lc., M.Si. ID Scopus 57219163673, STAI Khozinatul Ulum Blora Jawa Tengah, Indonesia

54. Jullimursyida, M.Si., Ph.D. ID Scopus 57245945600, Universitas Malikussaleh, Indonesia
55. Exkarach Denang, M.Ed., Ph.D, Udom Tani University, Thailand
56. Prof. Dr. Abdul Sukor, Universiti Utara Malaysia, Malaysia
57. Dr. Ibrahim, M.Pd. Universitas Serambi Mekkah, Indonesia
58. Dr. Muhammad Subhan, Ph.D., M.Sc., B.Eng., MLogM, Aff.M.ASCE, King Abdul Aziz University, Saudi Arabia
59. Dr. Soetji Andari, Badan Riset dan Inovasi Nasional BRIN, Indonesia
60. Dr. Asmawati, M. Si, Universitas Abulyatama, Indonesia
61. Dr. B,M.A.S Anaconda Bangkara. M. Sc, ID Scopus 57313315400, Presiden University, Indonesia
62. Prof. Dr. H. Abdull Sukor bin Shaari, Universitas Sains Malaysia, Malaysia
63. Dr. Usman Effendi, S. Sos., M.Si, Universitas Persada Indonesia YAI Jakarta, Indonesia
64. Septhia Irnanda, S.Pd., M.Tsol., Ph.D, ID Scopus 57209573672, Universitas Serambi Mekkah, Indonesia
65. Dr. Basri, M.Pd, Universitas Jabal Ghafur, Indonesia
66. Dr. Jalaluddin, S. Pd., M. Pd, Unkversitas Serambi Mekkah, Indonesia
67. Dr. Soetam Rizky Wicaksono, M.M, ID Scopus 57209459047, Machung University, Indonesia
68. Dr. Lutfi Yondri, M.Hum. ID Scopus 24391756000, Kajian Budaya dan Arkeologi Indonesia
69. Dr. Elihami, S. Pd., M. Pd.I. ID Scopus 57217057971, Universitas Muhammadiyah Enrekang, Indonesia
70. Dr. Wartiniyati, SKM. M. Kes, Departemen of Environmental Health,Jakarta II Health Polytechnic,of Jakarta, Indonesia

LANGUAGE ADVISOR

1. Sri Zulfida, SCOPUS ID 57226827306 Sekolah Tinggi Agama Islam Sultan Abdurrahman Kepulauan, Riau, Indonesia
2. Rani Siti Fitriani, S.S,. M. Hum, Universitas Pasundan, Bandung, Indonesia
3. Septhia Irnanda, S, Pd., M. Tesol., P. hD., SCOPUS ID 5720957372 Universitas Serambi Mekkah, Aceh, Indonesia
4. Sabrina, S. Pd., M. Transt., Universitas Serambi Mekkah
5. Muhammad Aulia, S. Pd., M. Tesol., P D., SCOPUS ID 58785862800 Universitas Syiah Kuala, Aceh, Indonesia

PROOF READER

1. Rani Siti Fitriani, S.S,. M. Hum, Universitas Pasundan, Bandung, Indonesia
2. Septhia Irnanda, S, Pd., M. Tesol., P D., SCOPUS ID 5720957372 Universitas Serambi Mekkah
3. Sabrina, S. Pd., M. Transt., Universitas Serambi Mekkah, Aceh, Indonesia
4. Muhammad Aulia, S. Pd., M. Tesol., P D., SCOPUS ID 58785862800 Universitas Syiah Kuala, Aceh Indonesia

KOMONITAS DOSEN PENELITI DAN PENULIS INDONESIA
(KODEPENA)
JURNAL SOSIOHUMANIORA KODEPENA(JSK)
Information Center for Indonesian Social Sciences
Jln. Sumatera No.41, Babakan Ciamis, Kota Bandung, Jawa Barat 40117, WA : 081360436675 or 081290969933, Web team 082244166307web: http://jsk.kodepena.org/index.php/jsk,

WEB AND OJS MANAGER

1. Dr. Soetam Rizky Wicaksono, S. Kom., MM., SCOPUS ID 57209459047 Machung University, Indonesia
2. Dr. Munawir, ST., MT., SCOPUS ID 57194214483 Universitas Serambi Mekkah, Indonesia

Jurnal Sosiohumaniora Kodepena
Information Center for Indonesian Social Sciences
Vol. 7 No., 1
Mei 2026
pISSN 2723–7516
eISSN 2723–4762

Pemanfaatan Ikan dan Hasil Laut sebagai Sumber Gizi dalam Tradisi Masyarakat Pesisir Aceh

Abubakar[1], Afifah Ramadhini[2], Cut Nya Dhin[3], , Fitriatun Nisa[4], Gustika Rohaya[5], Izziya Kamila[6], Nadjwaa Arabiya[7], Sonia Ismah[8], Vina Silvia[9], Yeni Shofia[10]

[1]Abubakar Universitas Serambi Mekkah, Aceh, Indonesia
Email: abubakar@serambimekkah.ac.id
[2]Afifah Ramadhini Politeknik Kesehatan Negeri Aceh, Indonesia
Email: afifahramadhini816@gmail.com
[3]Cut Nya Dhin Universitas Islam Negeri Ar-Raniry, Aceh, Indonesia
Email: cutnyadhin@ar-raniry.ac.id
[3]Afifah Ramadhini Politeknik Kesehatan Negeri Aceh, Indonesia
Email: afifahramadhini816@gmail.com
[4]Fitriatun Nisa Politeknik Kesehatan Negeri Aceh, Indonesia
Email: fitriatunnisa667@gmail.com
[5]Gustika Rohaya Politeknik Kesehatan Negeri Aceh, Indonesia
Email: rohayagustika17@gmail.com
[6]Izziya Kamila Politeknik Kesehatan Negeri Aceh, Indonesia
Email: izziyakamila@gmail.com
[7]Nadjwaa Arabiya Politeknik Kesehatan Negeri Aceh, Indonesia
Email: nadjwaarabiya@gmail.com
[8]Sonia Ismah Politeknik Kesehatan Negeri Aceh, Indonesia
Email: soniaismah25@gmail.com
[9]Vina Silvia Politeknik Kesehatan Negeri Aceh, Indonesia
Email: vina.silvia01@icloud.com
[10]Yeni Shofia Politeknik Kesehatan Negeri Aceh, Indonesia
Email: yenishofia6@gmail.com

Abstract

Aceh is one of the coastal regions in Indonesia with abundant marine resources. Fish and other seafood play a significant role not only as a primary food source but also as part of the cultural traditions of coastal communities. This study aims to analyze the role of fish and marine products as nutritional sources and their relationship with the traditions of coastal communities in Aceh. The research employs a qualitative approach using a literature review method based on various scientific journals and research reports related to coastal communities, marine resource management, and fish consumption patterns. The findings indicate that fish is a high-quality source of animal protein containing essential nutrients such as omega-3 fatty acids, vitamins, and minerals that contribute to human health. In Acehnese coastal communities, seafood is also closely associated with social and cultural practices,

including traditional ceremonies and communal meals. Local wisdom and traditional institutions such as Panglima Laot regulate fishing activities and marine resource utilization to ensure sustainability. Therefore, fish and marine products play a crucial role not only in improving nutritional status but also in maintaining cultural identity and environmental sustainability among coastal communities in Aceh.

Keywords : seafood nutrition, fish consumption, coastal communities, local wisdom

PENDAHULUAN

Indonesia dikenal sebagai negara kepulauan yang memiliki potensi sumber daya laut yang sangat besar. Wilayah pesisir memiliki peran penting dalam mendukung kehidupan masyarakat karena menyediakan berbagai sumber daya alam yang dapat dimanfaatkan sebagai sumber pangan dan mata pencaharian. Provinsi Aceh merupakan salah satu wilayah yang memiliki garis pantai panjang serta potensi sumber daya laut yang melimpah sehingga sektor perikanan menjadi salah satu sumber ekonomi utama bagi masyarakat pesisir (Furqan et al., 2021).

Wilayah pesisir memiliki peran yang sangat penting dalam kehidupan masyarakat karena menjadi pusat aktivitas ekonomi, terutama di sektor perikanan. Sumber daya laut yang tersedia dimanfaatkan sebagai sumber pangan utama, seperti ikan dan hasil laut lainnya, serta sebagai sumber mata pencaharian melalui kegiatan penangkapan, budidaya, dan pengolahan hasil perikanan. Selain fungsi ekonomi, wilayah pesisir juga memiliki fungsi ekologis yang penting, seperti menjaga keseimbangan ekosistem laut dan melindungi wilayah daratan dari abrasi. Oleh karena itu, pengelolaan wilayah pesisir perlu dilakukan secara berkelanjutan agar dapat memberikan manfaat jangka panjang bagi masyarakat (Anugrah, A. N., & Alfarizi, A. 2021).

Aceh merupakan salah satu provinsi yang memiliki potensi kelautan dan perikanan yang sangat besar di Indonesia. Letak geografis Aceh yang strategis di perairan Samudera Hindia dan Selat Malaka menjadikannya kaya akan sumber daya ikan dengan nilai ekonomi tinggi. Data terbaru menunjukkan bahwa potensi perikanan laut di Aceh mencapai sekitar 1,7 juta ton, namun pemanfaatannya masih belum optimal, sehingga masih terdapat peluang besar untuk pengembangan sektor perikanan di wilayah ini . Kondisi ini menjadikan sektor perikanan sebagai salah satu sumber utama pendapatan masyarakat pesisir di Aceh (data potensi Aceh, 2024)

Dalam kehidupan masyarakat pesisir Aceh, laut memiliki makna yang lebih luas daripada sekadar sumber ekonomi. Laut juga memiliki fungsi sosial dan religius yang memengaruhi cara masyarakat berinteraksi dengan lingkungan alam. Masyarakat nelayan memandang laut sebagai bagian dari kehidupan yang harus dijaga keseimbangannya agar dapat terus memberikan manfaat bagi generasi mendatang (Kurniasari & Nurlaili, 2012) .

sektor perikanan tidak hanya berkontribusi terhadap penyediaan pangan, tetapi juga membuka lapangan kerja dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat pesisir. Namun, pemanfaatan sumber daya laut yang besar tersebut perlu diimbangi

dengan pengelolaan yang berkelanjutan agar tidak terjadi eksploitasi berlebihan yang dapat merusak ekosistem laut. Oleh karena itu, pendekatan pembangunan berbasis keberlanjutan menjadi sangat penting dalam menjaga keseimbangan antara aspek ekonomi, sosial, dan lingkungan dalam pengelolaan sumber daya laut di Indonesia (Husen et al 2024).

Konsep pemanfaatan makanan bergizi berbasis syariah menekankan pentingnya konsumsi makanan yang tidak hanya memenuhi kebutuhan gizi, tetapi juga sesuai dengan prinsip halal dan thayyib dalam Islam. Pendekatan ini diyakini mampu mendukung kesehatan fisik sekaligus kesejahteraan spiritual keluarga, karena makanan yang dikonsumsi tidak hanya berdampak pada tubuh, tetapi juga pada kualitas kehidupan secara keseluruhan (Abubakar et al 2025).

Selain memiliki nilai sosial dan budaya, hasil laut juga memiliki nilai penting dalam pemenuhan kebutuhan gizi masyarakat. Ikan merupakan sumber protein hewani yang memiliki kualitas tinggi serta mengandung berbagai zat gizi penting seperti omega-3, vitamin, dan mineral. Kandungan tersebut menjadikan ikan sebagai salah satu sumber pangan yang sangat penting bagi kesehatan manusia (Alimon & Burhanis, 2022) .

Di sisi lain, masyarakat pesisir Aceh juga memiliki sistem kearifan lokal yang mengatur pemanfaatan sumber daya laut secara berkelanjutan. Sistem tersebut tercermin dalam berbagai aturan adat yang diwariskan secara turun-temurun, termasuk dalam pengaturan waktu penangkapan ikan dan penggunaan alat tangkap yang ramah lingkungan (Puspita, 2013) .

Salah satu bentuk konkret dari kearifan lokal tersebut adalah keberadaan lembaga adat laut yang dikenal sebagai *Panglima Laot*. Lembaga ini memiliki peran strategis dalam mengatur aktivitas perikanan di wilayah pesisir, termasuk dalam penentuan waktu penangkapan ikan, pembagian wilayah tangkap, serta penyelesaian konflik antar nelayan. Melalui aturan adat yang disebut *hukom adat laot*, masyarakat diatur untuk tidak melakukan penangkapan ikan pada waktu-waktu tertentu, seperti hari-hari besar keagamaan atau periode tertentu yang dianggap penting untuk menjaga keberlanjutan sumber daya ikan. Praktik ini secara tidak langsung memberikan waktu bagi ekosistem laut untuk melakukan regenerasi (Rahmawati, R., & Afriandi, F. (2024).

Berdasarkan latar belakang tersebut, penelitian ini bertujuan untuk mengkaji peran ikan dan hasil laut sebagai sumber gizi serta hubungannya dengan tradisi masyarakat pesisir Aceh.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode studi literatur (library research) untuk menganalisis peran ikan dan hasil laut sebagai sumber gizi dalam tradisi masyarakat pesisir Aceh. Pendekatan kualitatif dipilih karena penelitian ini bertujuan untuk memahami fenomena sosial dan budaya yang berkaitan dengan pola konsumsi ikan serta hubungan antara pemanfaatan sumber daya laut dengan kehidupan masyarakat pesisir. Metode kualitatif memungkinkan peneliti untuk mengkaji berbagai informasi secara mendalam berdasarkan sumber-sumber ilmiah yang relevan.

Jenis Penelitian

Jenis penelitian yang digunakan dalam studi ini adalah penelitian deskriptif kualitatif. Penelitian deskriptif bertujuan untuk menggambarkan secara sistematis mengenai fenomena yang diteliti berdasarkan data yang tersedia. Dalam penelitian ini, pendekatan deskriptif digunakan untuk menjelaskan bagaimana ikan dan hasil laut dimanfaatkan oleh masyarakat pesisir Aceh sebagai sumber gizi sekaligus sebagai bagian dari tradisi sosial dan budaya yang telah diwariskan secara turun-temurun.

Sumber Data

Data yang digunakan dalam penelitian ini merupakan data sekunder yang diperoleh dari berbagai sumber literatur ilmiah. Sumber data tersebut meliputi jurnal ilmiah, buku akademik, laporan penelitian, serta dokumen yang berkaitan dengan masyarakat pesisir, kearifan lokal dalam pengelolaan sumber daya laut, serta konsumsi ikan sebagai sumber gizi.

Beberapa literatur yang digunakan dalam penelitian ini membahas mengenai fungsi laut dalam kehidupan masyarakat pesisir, peran lembaga adat dalam pengelolaan sumber daya laut, serta pemanfaatan hasil laut dalam meningkatkan kualitas gizi masyarakat. Literatur tersebut dipilih karena memiliki relevansi dengan topik penelitian dan dapat memberikan gambaran yang komprehensif mengenai hubungan antara aspek sosial, budaya, dan kesehatan dalam kehidupan masyarakat pesisir.

Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini dilakukan melalui studi dokumentasi dan studi literatur. Studi literatur dilakukan dengan mengumpulkan berbagai referensi ilmiah yang berkaitan dengan topik penelitian. Proses pengumpulan data dimulai dengan menelusuri jurnal ilmiah, buku, dan laporan penelitian yang membahas mengenai pemanfaatan hasil laut, pola konsumsi ikan, serta kearifan lokal masyarakat pesisir.

Selain itu, peneliti juga melakukan proses seleksi terhadap sumber-sumber literatur yang relevan dengan topik penelitian. Literatur yang digunakan merupakan sumber yang memiliki kredibilitas ilmiah serta berkaitan langsung dengan tema penelitian.

Teknik Analisis Data

Data yang diperoleh dari berbagai sumber literatur kemudian dianalisis menggunakan teknik analisis deskriptif kualitatif. Analisis data dilakukan melalui beberapa tahapan, yaitu reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan.

Tahap pertama adalah reduksi data, yaitu proses pemilihan dan penyederhanaan data yang diperoleh dari berbagai sumber literatur. Pada tahap ini, peneliti memilah informasi yang relevan dengan fokus penelitian serta mengelompokkan data berdasarkan tema tertentu, seperti peran hasil laut dalam pemenuhan gizi, tradisi masyarakat pesisir, serta kearifan lokal dalam pengelolaan sumber daya laut.

Pages 13 - 25

Tahap kedua adalah penyajian data, yaitu proses penyusunan informasi yang telah diklasifikasikan ke dalam bentuk uraian naratif yang sistematis. Penyajian data dilakukan dengan menyusun hasil analisis literatur secara terstruktur sehingga dapat menggambarkan hubungan antara konsumsi ikan dengan kehidupan sosial dan budaya masyarakat pesisir.

Tahap terakhir adalah penarikan kesimpulan, yaitu proses interpretasi terhadap hasil analisis data yang telah disusun sebelumnya. Pada tahap ini, peneliti menarik kesimpulan mengenai peran ikan dan hasil laut sebagai sumber gizi dalam tradisi masyarakat pesisir Aceh berdasarkan temuan yang diperoleh dari berbagai sumber literatur.

Keabsahan Data

Untuk menjaga keabsahan data dalam penelitian ini, peneliti menggunakan teknik triangulasi sumber. Triangulasi dilakukan dengan membandingkan informasi yang diperoleh dari berbagai sumber literatur yang berbeda. Dengan cara ini, peneliti dapat memastikan bahwa data yang digunakan memiliki tingkat validitas dan reliabilitas yang tinggi.

Selain itu, peneliti juga melakukan proses evaluasi terhadap kredibilitas sumber literatur yang digunakan. Sumber-sumber yang digunakan dalam penelitian ini berasal dari jurnal ilmiah, buku akademik, serta laporan penelitian yang telah dipublikasikan secara resmi sehingga dapat dipertanggungjawabkan secara ilmiah.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Potensi Sumber Daya Laut di Wilayah Pesisir Aceh

Provinsi Aceh merupakan salah satu wilayah di Indonesia yang memiliki potensi sumber daya laut yang sangat besar. Letak geografis Aceh yang berbatasan langsung dengan Samudera Hindia dan Selat Malaka menjadikan wilayah ini kaya akan sumber daya perikanan. Kondisi tersebut memberikan peluang besar bagi masyarakat pesisir untuk memanfaatkan hasil laut sebagai sumber mata pencaharian dan sumber pangan utama (Furqan et al., 2021) .

Masyarakat pesisir Aceh sebagian besar bekerja sebagai nelayan dan menggantungkan kehidupannya pada aktivitas penangkapan ikan. Berbagai jenis ikan seperti tuna, tongkol, cakalang, dan kembung merupakan hasil tangkapan yang banyak ditemukan di wilayah perairan Aceh. Selain ikan, masyarakat pesisir juga memanfaatkan hasil laut lainnya seperti udang, kerang, dan cumi-cumi sebagai bahan pangan sehari-hari (Ali, M., Saputri, M et al 2020).

Selain ikan, masyarakat pesisir juga memanfaatkan berbagai hasil laut lainnya seperti udang, kerang, dan cumi-cumi sebagai sumber pangan sehari-hari sekaligus sumber pendapatan tambahan. Produk-produk hasil laut tersebut tidak hanya dikonsumsi secara langsung, tetapi juga diolah menjadi berbagai produk makanan seperti ikan asin, terasi, dan hasil olahan lainnya yang memiliki nilai tambah ekonomi. Pemanfaatan hasil laut ini menunjukkan bahwa masyarakat pesisir memiliki ketergantungan yang tinggi terhadap keanekaragaman sumber daya hayati laut dalam memenuhi kebutuhan hidup mereka

Perairan Aceh dikenal memiliki potensi sumber daya ikan yang melimpah, baik ikan pelagis maupun demersal. Berbagai jenis ikan seperti tuna (*Thunnus sp.*),

tongkol (*Euthynnus affinis*), cakalang (*Katsuwonus pelamis*), dan kembung (*Rastrelliger sp.*) merupakan hasil tangkapan utama yang banyak ditemukan di wilayah ini. Jenis-jenis ikan tersebut memiliki nilai ekonomis tinggi dan menjadi komoditas penting dalam perdagangan lokal maupun ekspor. Potensi ini didukung oleh letak geografis Aceh yang strategis di perairan Samudera Hindia dan Selat Malaka, yang merupakan jalur migrasi berbagai spesies ikan bernilai tinggi (Satria, Y. T. 2021).

Berbagai jenis ikan bernilai ekonomis tinggi banyak ditemukan di perairan Aceh, terutama ikan pelagis besar dan kecil. Jenis ikan seperti tuna (*Thunnus sp.*), tongkol (*Euthynnus affinis*), cakalang (*Katsuwonus pelamis*), dan kembung (*Rastrelliger sp.*) merupakan hasil tangkapan utama yang mendominasi produksi perikanan tangkap di wilayah tersebut. Komoditas-komoditas ini tidak hanya memiliki permintaan tinggi di pasar domestik, tetapi juga menjadi produk unggulan dalam perdagangan ekspor, sehingga memberikan kontribusi signifikan terhadap pendapatan daerah dan kesejahteraan nelayan

Ketersediaan sumber daya laut yang melimpah memberikan kontribusi yang besar terhadap pemenuhan kebutuhan pangan masyarakat pesisir. Bagi masyarakat nelayan, ikan merupakan sumber makanan yang mudah diperoleh dan relatif terjangkau dibandingkan dengan sumber protein hewani lainnya. Hal ini menyebabkan konsumsi ikan di wilayah pesisir cenderung lebih tinggi dibandingkan dengan wilayah pedalaman.

Selain sebagai sumber pangan, hasil laut juga memiliki peran penting dalam mendukung perekonomian masyarakat pesisir. Aktivitas penangkapan ikan tidak hanya memberikan manfaat bagi nelayan, tetapi juga bagi masyarakat lainnya yang terlibat dalam kegiatan distribusi dan perdagangan hasil laut.

Kandungan Gizi Ikan sebagai Sumber Nutrisi

Ikan merupakan salah satu sumber pangan yang memiliki kandungan gizi yang tinggi. Kandungan protein dalam ikan memiliki kualitas yang baik karena mengandung asam amino esensial yang dibutuhkan oleh tubuh untuk pertumbuhan dan perbaikan jaringan tubuh. Protein yang terdapat dalam ikan juga lebih mudah dicerna oleh tubuh dibandingkan dengan beberapa jenis protein hewani lainnya (Alimon & Burhanis, 2022).

Selain protein, ikan juga mengandung asam lemak omega-3 yang memiliki manfaat penting bagi kesehatan manusia. Omega-3 berperan dalam menjaga kesehatan jantung, mengurangi risiko penyakit kardiovaskular, serta mendukung perkembangan otak pada anak. Kandungan omega-3 yang tinggi pada ikan menjadikan makanan ini sangat dianjurkan untuk dikonsumsi secara rutin.

Tidak hanya kaya akan protein, ikan juga mengandung berbagai zat gizi penting lainnya, seperti asam lemak omega-3 (EPA dan DHA), vitamin (A, D, dan B kompleks), serta mineral seperti zat besi, seng, dan yodium. Kandungan omega-3 dalam ikan berperan penting dalam mendukung perkembangan otak dan fungsi kognitif, serta membantu mencegah berbagai penyakit degeneratif seperti penyakit jantung. Oleh karena itu, konsumsi ikan secara rutin sangat dianjurkan sebagai bagian dari pola makan sehat dan seimbang

Pages 13 - 25

Ikan juga mengandung berbagai vitamin dan mineral yang penting bagi tubuh, seperti vitamin D, vitamin B12, selenium, dan yodium. Kandungan vitamin dan mineral tersebut berperan dalam meningkatkan sistem kekebalan tubuh, menjaga kesehatan tulang, serta mendukung berbagai fungsi metabolisme tubuh (Karimah, M. 2025).

Dengan kandungan gizi yang lengkap, ikan menjadi salah satu sumber pangan yang sangat penting dalam meningkatkan kualitas gizi masyarakat. Oleh karena itu, peningkatan konsumsi ikan dapat menjadi salah satu strategi dalam mengatasi berbagai permasalahan gizi yang masih terjadi di masyarakat.

1. Tradisi dan Kearifan Lokal dalam Pemanfaatan Hasil Laut

Dalam kehidupan masyarakat pesisir Aceh, hasil laut tidak hanya dimanfaatkan sebagai sumber makanan tetapi juga memiliki makna sosial dan budaya yang kuat. Berbagai kegiatan sosial seperti kenduri atau perayaan adat sering kali menyajikan hidangan berbahan dasar ikan sebagai simbol rasa syukur atas hasil laut yang diperoleh.



Gambar 1 Produksi Ikan Kayu Khas Aceh
Sumber : www.antarafoto.com

Tradisi tersebut menunjukkan bahwa laut memiliki kedudukan penting dalam kehidupan masyarakat pesisir. Laut tidak hanya dipandang sebagai sumber ekonomi, tetapi juga sebagai bagian dari sistem nilai dan kepercayaan yang berkembang di masyarakat. Hubungan antara manusia dan alam tercermin dalam berbagai praktik sosial yang dilakukan oleh masyarakat nelayan (Kurniasari & Nurlaili, 2012) .

Selain itu, masyarakat pesisir Aceh juga memiliki sistem kearifan lokal dalam mengelola sumber daya laut. Kearifan lokal tersebut tercermin dalam berbagai aturan adat yang mengatur aktivitas penangkapan ikan serta pemanfaatan sumber daya laut secara berkelanjutan.

Salah satu bentuk kearifan lokal tersebut adalah adanya lembaga adat yang dikenal sebagai Panglima Laot. Lembaga ini memiliki peran penting dalam mengatur aktivitas nelayan, termasuk dalam menentukan waktu penangkapan ikan, penggunaan alat tangkap, serta penyelesaian konflik yang terjadi di antara nelayan. Sistem pengelolaan ini menunjukkan bahwa masyarakat pesisir memiliki mekanisme sosial dalam menjaga kelestarian sumber daya laut (Puspita, 2013) .

Dalam praktiknya, *Panglima Laot* menetapkan aturan-aturan adat yang dikenal sebagai *hukom adat laot*, yang harus dipatuhi oleh seluruh nelayan. Aturan tersebut mencakup larangan melaut pada waktu-waktu tertentu, seperti hari-hari besar keagamaan atau kondisi tertentu yang dianggap penting untuk menjaga keselamatan dan keberlanjutan sumber daya ikan. Selain itu, lembaga ini juga mengatur penggunaan alat tangkap agar tetap ramah lingkungan dan tidak merusak

ekosistem laut, seperti larangan penggunaan bahan peledak atau racun. Sistem ini secara tidak langsung berkontribusi dalam menjaga keseimbangan ekosistem serta mencegah eksploitasi sumber daya laut secara berlebihan

2. Peran Konsumsi Ikan terhadap Status Gizi Masyarakat

Konsumsi ikan memiliki peran penting dalam meningkatkan status gizi masyarakat, terutama bagi masyarakat yang tinggal di wilayah pesisir. Kandungan protein yang tinggi dalam ikan dapat membantu memenuhi kebutuhan nutrisi tubuh serta mendukung pertumbuhan dan perkembangan anak (Erlyn et al 2023).

Konsumsi ikan yang optimal di masyarakat pesisir dapat menjadi strategi efektif dalam meningkatkan kualitas sumber daya manusia. Pemanfaatan ikan sebagai sumber pangan lokal yang bergizi tidak hanya mendukung kesehatan individu, tetapi juga berkontribusi terhadap pembangunan kesehatan masyarakat secara keseluruhan. Namun demikian, peningkatan konsumsi ikan perlu diimbangi dengan edukasi gizi yang tepat agar masyarakat memahami pentingnya variasi konsumsi dan cara pengolahan yang baik untuk mempertahankan nilai gizi ikan (Sari, R. W., & Mutmainnah, N. 2024).

Beberapa penelitian menunjukkan bahwa konsumsi ikan yang cukup dapat membantu mengurangi risiko terjadinya masalah gizi seperti stunting. Hal ini disebabkan karena ikan mengandung berbagai zat gizi penting yang dibutuhkan oleh tubuh dalam proses pertumbuhan dan perkembangan.

Di wilayah pesisir Aceh, konsumsi ikan yang relatif tinggi memberikan dampak positif terhadap kualitas gizi masyarakat. Namun demikian, pemanfaatan sumber daya laut tetap perlu dilakukan secara bijaksana agar ketersediaan sumber pangan tersebut dapat terus terjaga untuk generasi mendatang.

3. Tantangan dalam Pemanfaatan Sumber Daya Laut

Meskipun memiliki potensi sumber daya laut yang besar, masyarakat pesisir juga menghadapi berbagai tantangan dalam pemanfaatan sumber daya tersebut. Salah satu tantangan yang dihadapi adalah meningkatnya tekanan terhadap sumber daya laut akibat aktivitas penangkapan ikan yang berlebihan.

Selain itu, penggunaan alat tangkap yang tidak ramah lingkungan juga dapat menyebabkan kerusakan ekosistem laut. Oleh karena itu, diperlukan upaya pengelolaan sumber daya laut yang berkelanjutan agar keseimbangan ekosistem laut tetap terjaga.

Dalam konteks ini, kearifan lokal masyarakat pesisir dapat menjadi salah satu solusi dalam menjaga kelestarian sumber daya laut. Sistem aturan adat yang telah berkembang di masyarakat dapat membantu mengatur aktivitas penangkapan ikan serta mendorong masyarakat untuk menjaga lingkungan laut.

Dengan memanfaatkan kearifan lokal yang ada, pengelolaan sumber daya laut dapat dilakukan secara lebih berkelanjutan sehingga manfaatnya dapat dirasakan oleh masyarakat dalam jangka panjang.

Pages 13 - 25

Pemanfaatan kearifan lokal dalam pengelolaan sumber daya laut memungkinkan terciptanya sistem yang lebih adaptif dan kontekstual terhadap kondisi lingkungan setempat. Berbagai aturan adat, seperti pengaturan waktu penangkapan ikan, larangan penggunaan alat tangkap yang merusak, serta pembagian wilayah tangkap, menunjukkan bahwa masyarakat memiliki mekanisme pengendalian yang efektif dalam mencegah eksploitasi berlebihan. Pendekatan ini sejalan dengan prinsip pengelolaan berbasis ekosistem (*ecosystem-based management*) yang menekankan keseimbangan antara pemanfaatan sumber daya dan pelestarian lingkungan (Puspita, E. V. 2025).



Gambar 2. Produksi Teh dari Rumput Laut
Sumber : waspadaaceh.com

4. Analisis Hubungan Budaya, Gizi, dan Kesehatan Masyarakat Pesisir

Hubungan antara budaya, gizi, dan kesehatan masyarakat pesisir Aceh merupakan suatu sistem yang saling berkaitan. Budaya masyarakat nelayan yang terbentuk dari interaksi manusia dengan lingkungan laut memengaruhi pola konsumsi makanan serta kebiasaan makan masyarakat. Pola konsumsi tersebut kemudian berdampak langsung terhadap status gizi dan kesehatan masyarakat (Amraeni, Y., & Nirwan, M. 2021).

Budaya tersebut tidak hanya menentukan jenis makanan yang dikonsumsi, tetapi juga cara pengolahan, frekuensi konsumsi, serta distribusi makanan dalam keluarga. Misalnya, kebiasaan mengonsumsi ikan segar atau olahan seperti ikan asin dan hasil fermentasi merupakan bagian dari adaptasi budaya terhadap kondisi lingkungan pesisir. Namun demikian, dalam beberapa kasus, faktor budaya juga dapat memengaruhi preferensi makanan yang kurang beragam, sehingga berpotensi menyebabkan ketidakseimbangan asupan gizi apabila tidak diimbangi dengan konsumsi pangan lain yang bergizi

Dalam masyarakat pesisir Aceh, ikan dan hasil laut merupakan bagian penting dari tradisi kuliner sehari-hari. Makanan berbahan dasar ikan tidak hanya dikonsumsi sebagai sumber energi dan protein, tetapi juga menjadi bagian dari identitas budaya masyarakat pesisir. Hidangan laut sering disajikan dalam berbagai kegiatan sosial seperti kenduri, perayaan adat, serta kegiatan keagamaan yang melibatkan masyarakat secara kolektif (Kurniasari & Nurlaili, 2012) .

Budaya konsumsi ikan yang tinggi di wilayah pesisir memberikan dampak positif terhadap status gizi masyarakat. Ikan mengandung berbagai zat gizi penting seperti protein berkualitas tinggi, asam lemak omega-3, vitamin, dan mineral yang sangat bermanfaat bagi kesehatan tubuh. Konsumsi ikan secara rutin dapat

membantu meningkatkan kualitas gizi masyarakat serta mendukung pertumbuhan dan perkembangan anak (Alimon & Burhanis, 2022) .

Dengan demikian, budaya masyarakat pesisir memiliki peran penting dalam membentuk pola konsumsi pangan yang berdampak pada status gizi dan kesehatan masyarakat.

5. Tabel Konsumsi Ikan pada Masyarakat Pesisir

Konsumsi ikan pada masyarakat pesisir umumnya lebih tinggi dibandingkan masyarakat di wilayah non-pesisir. Hal ini disebabkan oleh ketersediaan sumber daya laut yang melimpah serta kebiasaan budaya yang telah berkembang secara turun-temurun. Selain faktor ketersediaan, kebiasaan budaya yang telah berkembang secara turun-temurun juga berperan penting dalam membentuk pola konsumsi ikan. Masyarakat pesisir memiliki tradisi konsumsi hasil laut sebagai bagian dari identitas budaya mereka, yang tercermin dalam berbagai jenis olahan makanan berbasis ikan. Pola konsumsi ini merupakan hasil adaptasi terhadap lingkungan laut yang menjadi sumber utama kehidupan mereka. Kebiasaan tersebut tidak hanya memengaruhi jenis makanan yang dikonsumsi, tetapi juga frekuensi konsumsi yang cenderung lebih tinggi dibandingkan masyarakat non-pesisir (Siburian, R., & Haba, J. (Eds.). 2016).

Tabel 1
Rata-rata Konsumsi Ikan pada Masyarakat Pesisir

Kelompok Masyarakat	**KonsumsiIkan (kg/kapita/tahun)**	**Sumber Protein Utama**
Masyarakat pesisir Aceh	55 – 70 kg	Ikan laut
Masyarakat perkotaan	35 – 45 kg	Ayam, ikan
Masyarakat pedalaman	20 – 30 kg	Ayam, telur

Sumber : Olahan dari berbagai sumber

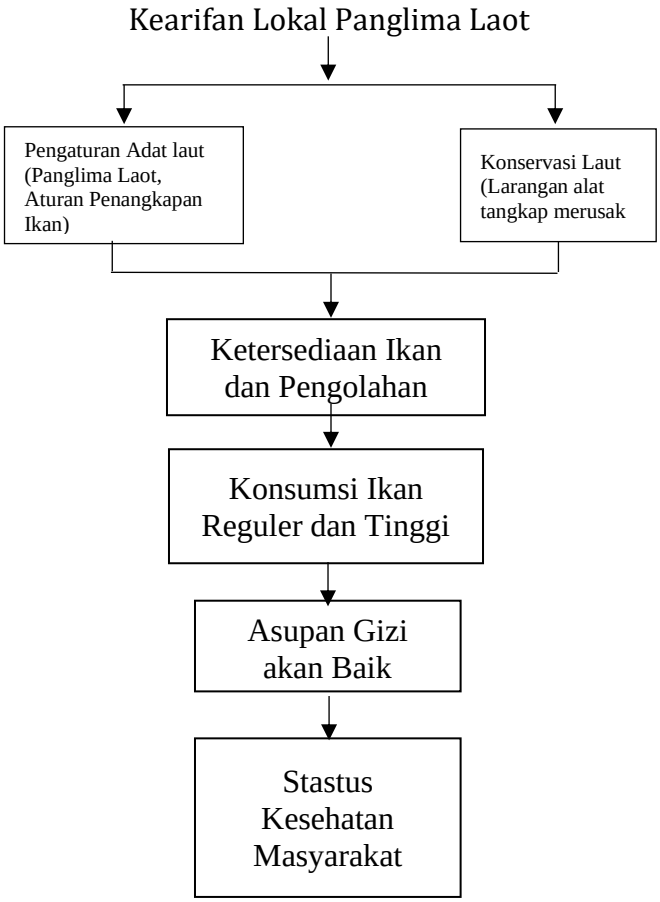
Tabel tersebut menunjukkan bahwa masyarakat pesisir memiliki tingkat konsumsi ikan yang lebih tinggi dibandingkan masyarakat di wilayah lainnya. Tingginya konsumsi ikan tersebut memberikan kontribusi terhadap pemenuhan kebutuhan protein hewani masyarakat.

Konsumsi ikan yang cukup dapat membantu meningkatkan kualitas gizi masyarakat serta mengurangi risiko terjadinya masalah gizi seperti kekurangan protein dan stunting pada anak-anak.

6. Diagram Hubungan Kearifan Lokal dan Gizi

Kearifan lokal masyarakat pesisir berperan penting dalam menjaga keberlanjutan sumber daya laut sekaligus mendukung pemenuhan kebutuhan gizi masyarakat. Peran kearifan lokal dalam menjaga keberlanjutan sumber daya laut tercermin dalam berbagai aturan adat yang mengatur aktivitas penangkapan ikan, seperti pembatasan waktu melaut, larangan penggunaan alat tangkap yang

merusak, serta pengaturan wilayah tangkap. Praktik-praktik ini secara tidak langsung berkontribusi dalam menjaga keseimbangan ekosistem laut dan mencegah eksploitasi berlebihan terhadap sumber daya perikanan. Pendekatan berbasis kearifan lokal ini sejalan dengan konsep pengelolaan sumber daya berbasis komunitas (*community-based management*) yang menekankan pentingnya peran aktif masyarakat dalam menjaga kelestarian lingkungan. Hubungan tersebut dapat digambarkan dalam diagram berikut:



Sumber : Hasil Olahan

Diagram tersebut menunjukkan bahwa kearifan lokal memiliki peran penting dalam menjaga ketersediaan sumber daya laut. Melalui aturan adat dan praktik konservasi, masyarakat dapat memanfaatkan sumber daya laut secara berkelanjutan. Ketersediaan ikan yang terjaga memungkinkan masyarakat untuk terus mengonsumsi ikan sebagai sumber protein utama. Hal ini pada akhirnya berkontribusi terhadap peningkatan status gizi dan kesehatan masyarakat pesisir.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil kajian mengenai peran ikan dan hasil laut sebagai sumber gizi dalam tradisi masyarakat pesisir Aceh, dapat disimpulkan bahwa sumber daya laut memiliki peranan yang sangat penting dalam kehidupan masyarakat pesisir, baik dari aspek ekonomi, sosial, budaya, maupun kesehatan. Ketersediaan sumber

daya laut yang melimpah menjadikan ikan sebagai salah satu sumber pangan utama bagi masyarakat yang tinggal di wilayah pesisir.

Ikan dan hasil laut merupakan sumber protein hewani yang memiliki kandungan gizi yang tinggi, seperti asam lemak omega-3, vitamin, dan mineral yang bermanfaat bagi kesehatan tubuh. Konsumsi ikan secara rutin dapat membantu meningkatkan kualitas gizi masyarakat serta mendukung pertumbuhan dan perkembangan anak. Oleh karena itu, konsumsi ikan memiliki kontribusi penting dalam upaya meningkatkan status gizi masyarakat, khususnya di wilayah pesisir.

Selain berperan sebagai sumber pangan, ikan dan hasil laut juga memiliki makna sosial dan budaya yang kuat dalam kehidupan masyarakat pesisir Aceh. Berbagai kegiatan sosial dan tradisi masyarakat sering kali melibatkan hidangan berbahan dasar ikan sebagai simbol rasa syukur atas hasil laut yang diperoleh. Tradisi tersebut menunjukkan adanya hubungan yang erat antara manusia, alam, dan budaya dalam kehidupan masyarakat pesisir.

Kearifan lokal yang berkembang di masyarakat pesisir Aceh juga berperan penting dalam menjaga keberlanjutan sumber daya laut. Melalui berbagai aturan adat yang mengatur aktivitas penangkapan ikan serta pemanfaatan sumber daya laut, masyarakat berupaya menjaga keseimbangan antara kebutuhan ekonomi dan kelestarian lingkungan. Keberadaan lembaga adat seperti Panglima Laot menunjukkan bahwa masyarakat pesisir memiliki sistem pengelolaan sumber daya laut yang berbasis pada nilai-nilai sosial dan budaya.

Dengan demikian, pemanfaatan sumber daya laut secara bijaksana dan berkelanjutan perlu terus didorong agar manfaatnya dapat dirasakan oleh masyarakat dalam jangka panjang. Upaya tersebut dapat dilakukan melalui penguatan kearifan lokal, peningkatan kesadaran masyarakat terhadap pentingnya menjaga kelestarian lingkungan laut, serta pengembangan program yang mendorong peningkatan konsumsi ikan sebagai sumber gizi masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

Alimon, M., Burhanis, B., & Fadhillah, R. (2022). DIVERSIFIKASI Pengolahan Hasil Laut Dalam Upaya Pencegahan Stunting Di Desa Babul Makmur Kabupaten Simeulue. *Jurnal Perikanan Tropis*, *9*(2), 83-89.

Abubakar, Hayati,Maliya Syabriyana,Muhammad Usman (2025). *Konsep pemanfaatan makanan bergizi berbasis syariah sebagai sumber kesehatan dan kesejahteraan keluarga*. Penerbit K-Media Yogyakarta

Alimon, M., Burhanis, B., & Fadhillah, R. (2022). Diversifikasi Pengolahan Hasil Laut Dalam Upaya Pencegahan Stunting Di Desa Babul Makmur Kabupaten Simeulue. *Jurnal Perikanan Tropis*, *9*(2), 83-89.

Anugrah, A. N., & Alfarizi, A. (2021). Literature review potensi dan pengelolaan sumber daya perikanan laut di Indonesia. *Jurnal Sains Edukatika Indonesia (JSEI)*, *3*(2).

Puspita, M. (2017). Kearifan lokal dalam pengelolaan sumber daya pesisir dan laut hukum adat laot dan lembaga panglima laot di Nanggroe Aceh Darussalam. *Sabda: Jurnal Kajian Kebudayaan*, *3*(2).

Pages 13 - 25

Kurniasari, N., & Nurlaili, N. (2012). Fungsi Laut dalam Menjaga Harmonisasi Hidup Masyarakat Adat Lambadalhok, Aceh Besar. *Buletin Ilmiah Marina Sosial Ekonomi Kelautan dan Perikanan*, *7*(2), 41-45.

Kementerian Kelautan dan Perikanan (data potensi Aceh, 2024)

Mutia, C. E., Santiara, H., Khoiriyah, M., Baihaqi, F., & Nazar, A. (2025). Peran Panglima Laot Dalam Adaptasi Sosial Nelayan Tangkap Ikan di Gampong Ujong Drien. *Future Academia: The Journal of Multidisciplinary Research on Scientific and Advanced*, *3*(3), 1228-1237.

Rahmawati, R., & Afriandi, F. (2024). Eksistensi Lembaga Adat Laut dalam Pengelolaan Wilayah Pesisir Aceh Berkelanjutan: Kajian Literature Review. *Jurnal Penyuluhan Perikanan dan Kelautan*, *18*(1), 45-62.

Husen, O. O., Abdullah, N., Farastuti, E. R., Rumondang, A., Gaffar, S., Rombe, K. H., ... & Irawan, H. (2024). *Potensi dan pengelolaan sumber daya kelautan Indonesia*. Kamiya Jaya Aquatic.

Ali, M., Saputri, M., & Mursawal, A. (2020). *Wajah Pesisir Aceh*. Syiah Kuala University Press.

Satria, Y. T. (2021). Komposisi Hasil Tangkapan Pukat Cincin (Purse Seine) Di Pelabuhan Perikanan Samudera Kutaraja Provinsi Aceh. *Berkala Perikanan Terubuk*, *49*(2).

Karimah, M. (2025). Manfaat Ikan Bagi Kesehatan (Kajian I'jaz Tibbi Qs. An-Nahl Ayat 14 Dalam Kitab I'jaz Tibbi Fi Al-Qur'an Karya Dr. Sayyid Al Jumaili). *Mahad Aly Journal Of Islamic Studies*, *4*(2), 258-269.

Erlyn, P., Ramayanti, I., Faturohim, A., Akbar, A., Hermawan, A., & Hidayat, B. A. (2023). Peningkatan Ketahanan Pangan Rumah Tangga Perikanan Berbasis Pangan Lokal "Remis"(Corbicula Sp): Studi Kasus Kota Palembang. *Jurnal Kebijakan Sosial Ekonomi Kelautan dan Perikanan*, *13*(2), 89-100.

Sari, R. W., & Mutmainnah, N. (2024). *Cegah Stunting dengan Pangan Lokal: Manfaat Ikan Cakalang dan Daun Kelor untuk Kesehatan Anak*. Penerbit NEM.

Puspita, E. V. (2025). Pengelolaan Sumber Daya Perikanan Berbasis Ekosistem. *Pengelolaan Sumber Daya Perikanan Berbasis Ekosistem*, *69*.

Amraeni, Y., & Nirwan, M. (2021). *Sosial Budaya Kesehatan Dan Lingkungan Masyarakat Pesisir Dan Tambang*. Penerbit NEM.

Siburian, R., & Haba, J. (Eds.). (2016). *Konservasi mangrove dan kesejahteraan masyarakat*. Yayasan Pustaka Obor Indonesia.

Copyright © 2026, Abubakar, Afifah Ramadhini, Cut Nya Dhin Dkk.

The manuscript open access article distributed under the Creative Commons Attribution License, which permits unrestricted use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original work is properly cited.