



**Kajian peminat konsumsi daging paus sperma (*Physeter macrocephalus*)  
di Kalangan Masyarakat Kabupaten Lembata**

**Study of interest in consuming sperm whale meat (*Physeter macrocephalus*)  
among the People of Lembata Regency**

**Gerardus Diri Tukan<sup>1\*</sup>, Anggelinus Nadut<sup>2</sup>, Paulus Risan Funan Lalong<sup>3</sup>,  
Agustina Emiliana Sawo<sup>4</sup>, Cerry Julianus Pana Tukan<sup>5</sup>, Clara Marcian Palan  
Tukan<sup>6</sup>**

<sup>1,2</sup>Program Studi Kimia, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Katolik Widya Mandira Kupang

<sup>3</sup>Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Katolik Widya Mandira Kupang.

<sup>4</sup>SMA Negeri 2 Nubatukan, Kabupaten Lembata, Nusa Tenggara Timur.

<sup>5,6</sup>Program Studi Teknik Lingkungan, Institut Teknologi Yogyakarta.

*E-mail : anginwewa@yahoo.co.id*

**ABSTRAK**

Lembata dikenal pula dengan sebutan Pulau Paus karena masyarakat Lembata, khususnya masyarakat Lamalera melakukan perburuan paus jenis paus sperma (*Physeter macrocephalus*) secara tradisional sejak abad 17 untuk dikonsumsi, dijual secara barter untuk memenuhi kebutuhan hidup, dan merupakan satu tradisi budaya. Perkembangan zaman sekarang telah ada kemudahan menangkap jenis-jenis ikan yang lain serta pergeseran selera mengonsumsi ikan. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui tingkat minat konsumsi daging paus di kalangan masyarakat Lembata, dari penduduk usia 15 tahun hingga usia 70 tahun. Metode penelitian yaitu survei dengan menggunakan angket sebagai sarana penggalangan data kepada responden. Pertanyaan kepada responden dikelompokkan atas tiga bagian untuk memperoleh pendapat responden yakni suka atau tidak suka terhadap: (1). Daging paus, (2) Bau daging paus, (3) Penangkapan paus dibandingkan dengan jenis ikan yang lain. Hasil penelitian yang diperoleh yaitu sebanyak 326 responden memberikan pendapat. Sebanyak 75.45% dari total responden yang menyatakan suka makan daging paus, 44.17% yang suka dengan bau daging paus, dan 73.62% yang suka penangkapan paus sebagai tradisi. Dari total responden tersebut, terdapat 235 responden yang berada dalam rentang usia 15 sampai 40 tahun yang tergolong usia muda. Khusus untuk responden golongan usia muda, sebanyak 172 orang (73.19%) yang suka makan daging paus, 43.40% tidak menyukai bau daging paus, dan 72.34% suka penangkapan paus sebagai tradisi. Disimpulkan bahwa mayoritas responden suka makan daging paus dan suka paus ditangkap karena tradisi, namun hanya sedikit responden yang suka bau daging paus.

**Kata kunci: daging paus, minat, lembata**

**ABSTRACT**

Lembata is also known as Whale Island because the Lembata people, especially the Lamalera people, have traditionally hunted sperm whales (*Physeter macrocephalus*) since the 17th century for consumption, sold by barter to meet their daily needs, and is a cultural tradition. Modern developments, have made it easier to catch other types of



*fish as well as a shift in tastes for consuming fish. This research was conducted to determine the level of interest in consuming whale meat among the people of Lembata, from residents aged 15 years to 70 years. The research method is a survey using a questionnaire as a means of collecting data from respondents. Questions to respondents were grouped into three parts to obtain respondents' opinions, namely whether they liked or disliked: (1) Whale meat, (2) The smell of whale meat, (3) Catching whales compared to other types of fish. The research results obtained were 326 respondents providing opinions. As many as 75.45% of the total respondents said they liked eating whale meat, 44.17% liked the smell of whale meat, and 73.62% liked whaling as a tradition. Of the total respondents, there were 235 respondents who were in the age range of 15 to 40 years who were classified as young. Especially for young respondents, 172 people (73.19%) like to eat whale meat, 43.40% don't like the smell of whale meat, and 72.34% like whaling as a tradition. It was concluded that the majority of respondents like to eat whale meat and like whales being caught because of tradition, but only a few respondents like the smell of whale meat.*

*Keyword: whale meat, interest, lembata*

## **I. Pendahuluan**

Kampanye tentang giat mengonsumsi ikan bagi masyarakat sebagai asupan protein hewani laut, merupakan suatu upaya yang dilakukan oleh pemerintah untuk meningkatkan gizi pangan dari komponen lauk pauk. Masyarakat dianjurkan untuk mengonsumsi ikan secara kontinu, selain untuk gizi pangan, juga untuk peningkatan kecerdasan generasi. Ikan merupakan salah satu sumber protein yang bermutu tinggi karena mengandung nutrisi yang tinggi, terutama *Eikosanpentaenoat* (EPA) dan Asam Dokosaheksaetanoat (DHA) yang memberikan manfaat kesehatan (Purnaningsih *et al.*, 2020). Protein pada ikan lebih pendek dari pada protein hewani yang lain sehingga penyerapan protein ikan lebih tinggi di dalam tubuh manusia untuk pembentukan jaringan tubuh, serta kandungan asam lemak omega-3 yang baik karena mempunyai komposisi asam lemak esensialnya tak jenuh ganda yakni asam linolenat dan asam linoleat yang dibutuhkan untuk pertumbuhan dan fungsi jaringan dan perkembangan sel otak secara optimal (Prameswari, 2018).

Masyarakat pulau Lembata merupakan masyarakat yang mudah memperoleh ikan untuk dikonsumsi. Hal itu berhubungan dengan kekayaan laut yang dimiliki oleh pulau Lembata. Komoditas unggulan laut yang dimiliki perairan Lembata yakni ikan pelagis besar maupun pelagis kecil (tuna, cakalang, tenggiri, layang, selar, dan kembung), ikan demersal (kerapu, ekor kuning, kakap, bambangan) serta biota laut lainnya seperti lobster, udang, cumi-cumi, dan kerang (Ayubi *et al.*, 2023). Kekayaan laut itu dapat terjadi, didukung oleh kondisi pulau Lembata yang memiliki lima teluk, yakni Teluk Lewoleba, Teluk Waienga, Teluk Tapolangu, Teluk Balauring dan Teluk Bobu. Khusus untuk laut Teluk Lewoleba, merupakan teluk yang tergolong subur karena aliran air laut yang mengalir masuk ke dalam teluk tersebut berasal dari dua perairan yakni Laut Flores dan Laut Sawu yang membawa biota-biota laut dan terjebak di dalam kawasan Teluk Lewoleba (Tukan *et al.*, 2022). Kelima teluk yakni Teluk Lewoleba, Teluk Waienga, Teluk Tapolangu, Teluk Balauring dan Teluk Bobu dimanfaatkan secara sangat aktif



oleh masyarakat nelayan setempat maupun para nelayan dari luar Lembata untuk menangkap ikan, baik melalui jala, mancing atau berbagai cara lainnya. Ikan-ikan yang ditangkap, mudah dibawa ke konsumen melalui rumah tangga atau disalurkan melalui pasar. Perairan laut di Pulau Lembata juga memiliki keunikan lain yang dapat mendukung terjadinya kelimpahan biota laut yaitu aliran massa air dari Laut Flores, Laut Banda, Laut Sawu dan dari Samudera Hindia (Sawo & Tukan, 2023). Perairan laut Lembata Selatan yang mencakup Teluk Bobu hingga perairan Laut Lamalera, dengan mengacu pada Baku Mutu lingkungan laut yang ditetapkan oleh Kementerian Negara Lingkungan Hidup (KMNLH), kadar zat hara (fosfat, nitrat, dan silikat) serta oksigen terlarut dan keasaman (pH) pada umumnya lebih tinggi sehingga baik untuk kehidupan berbagai biota laut (Simanjuntak & Kamiasi, 2012). Kondisi perairan laut Lembata tersebut menyebabkan Lembata dikenal pula sebagai salah satu kabupaten yang kaya akan hasil ikan. Perairan laut di wilayah Lembata bagian Selatan yakni kawasan perairan Lamalera yang memasuki perairan Laut Sawu juga memiliki kekhasan lain yakni sebagai jalur penyeberangan bagi Cetacea, termasuk di dalamnya adalah paus sperma (*Physeter macrocephalus*). Mamalia-mamalia laut ini cenderung menetap karena kondisi kelimpahan cumi-cumi sebagai makanannya (Raudina *et al.*, 2021). Cumi-cumi *Sepioteuthis lessiana* banyak terdapat di kawasan ini dan menjadi makanan alami paus sperma (Pringgenies *et al.*, 2021)).

Paus jenis sperma (*Physeter macrocephalus*) merupakan salah satu jenis ikan dari berbagai jenis ikan yang ditangkap oleh masyarakat Lembata. Masyarakat Lamalera menyebutnya dengan istilah *Koteklema* Mamalia laut bertubuh besar ini ditangkap oleh masyarakat Lamalera Lembata secara tradisional, yang dikenal dengan istilah *leva- nuang*, dan telah berlangsung sejak nenek moyang. Tradisi penangkapan paus secara tradisional (*leva-nuang*) oleh masyarakat nelayan Lamalera ini menjadikan pulau Lembata terkenal sebagai pulau paus. Lamalera dikenal dengan budaya atau tradisi *levaNuang* atau *Lewa*, yakni tradisi perburuan mamalia laut berukuran besar (*cetacea*) seperti paus, pari, hiu, yang telah berjalan sejak dahulu, meski dihadapkan pada kebijakan tentang konservasi di Indonesia, namun dikecualikan karena merupakan tradisi budaya warisan nenek moyang dan dijalankan dengan aturan tangkap yang ketat (Pasya & Akmalia, 2022). Dimensi kearifan tradisi budaya perburuan dan penangkapan paus oleh para nelayan Lamalera, pun mencakup dimensi pengetahuan lokal, nilai lokal, keterampilan lokal, sumber daya lokal yang diperoleh dengan melaut dan barter. mekanisme pengambilan keputusan local, dan solidaritas kelompok lokal (Kurniati., 2018). Pengetahuan ekologi lokal yang ada dalam kehidupan orang Lamalera terkait dengan penangkapan paus sperma yaitu daerah atau lokasi penangkapan, teknologi, teknik penangkapan, dan musim (Ramadhan *et al.*, 2015). Pengetahuan Pengelolaan Sumberdaya Berbasis Masyarakat (PSBM) itu pun dipatuhi dan diterapkan oleh masyarakat Lamalera hingga sekarang. Kearifan dalam penangkapan paus secara tradisional di laut Lamalera oleh masyarakat Lamalera untuk dikonsumsi, juga dipengaruhi oleh keyakinan oleh masyarakat setempat secara turun temurun bahwa paus yang ditangkap merupakan hadiah atau pemberian dari ibu bumi bagian laut (*ina leva*), dan mamalia raksasa yang berhasil ditangkap dan dibunuh itu juga menjadi petunjuk atau indicator bahwa kehidupan masyarakat Lamalera berada dalam keadaan damai sejahtera (Dasion A. G. R, 2022).



Penangkapan paus secara tradisional oleh para nelayan tradisional Lamalera Lembata sejak zaman dahulu, dilatarbelakangi oleh tuntutan kebutuhan akan bahan pangan. Kawasan pemukiman orang Lamalera dan kawasan sekitarnya yang berada di tepi pantai pulau Lembata bagian Selatan, tidak prospek untuk menjadi lahan pertanian. Hal ini menyebabkan nenek moyang orang Lamalera harus berupaya mencari alternatif hidup melalui laut. Berbagai jenis ikan diupayakan ditangkap, termasuk paus. Tradisi penangkapan paus secara tradisional oleh para nelayan Lamalera dengan berbagai persyaratan ritual disebabkan karena perkampungan Lamalera berada di atas batu-batu wadas, sehingga sulit bagi penduduknya untuk bercocok tanam (Nay., 2018). Upaya dan kemampuan tersebut dapat terjadi, juga dilatarbelakangi oleh lingkungan perairan laut di depan perkampungan Lamalera yang merupakan jalur penyeberangan paus jenis paus sperma (*Physeter macrocephalus*) yang bergerak bermigrasi. Salim (2011) menguraikan bahwa laut di depan perkampungan Lamalera Lembata merupakan bagian dari lingkungan Laut Sawu merupakan kawasan hunian berbagai jenis cetacean, termasuk paus sperma, dan menjadi jalur migrasi paus sperma serta paus biru untuk beradaptasi dengan suhu air laut dan makanan. Keberadaan jenis ikan tersebut di laut sawu serta migrasinya, menyebabkan para nelayan Lamalera memburu ikan tersebut secara tradisional, yang dilakukan sejak abad 17. Identifikasi molekuler paus sperma di perairan Laut Sawu Nusa Tenggara Timur yang dilakukan menggunakan gen 16S rRNA, tervalidasi sebagai *Physeter microcephalus* (Hakim *et al.*, 2023). Perburuan paus tersebut dinamakan *Nuang Leva* yang berlangsung pada dua musim yakni musim *lefa* (Mei-Agustus) dan musim *baleo* (September-April). Tahun 2010, masyarakat Lamalera dihadapkan pada perjuangan regional, nasional, maupun internasional tentang tradisi perburuan paus secara tradisional dan konservasi mamalia laut terutama jenis paus sperma (Durney, 2020). Bagi masyarakat Lamalera, paus (daging dan minyak) merupakan sumber kehidupan utama (Kurniasari & Reswati., 2011).

Paus sperma yang diburu dan dibunuh oleh para nelayan tradisional Lamalera Lembata, kemudian dibelah membentuk potongan-potongan daging berukuran kecil. Daging paus tersebut dipisahkan dari lemak dan tulang serta dijemur hingga kering. Daging paus yang kering, dibawa oleh ibu-ibu atau kaum perempuan dewasa untuk melakukan *fule-pnete*, yakni menjual dendeng paus ke kampung-kampung yang lain, terutama di daerah pegunungan, untuk dibarter dengan jagung, padi, ubi, pisang dan berbagai bahan makanan lainnya. Bahan makanan yang dibarter tersebut dibawa kembali ke kampung Lamalera untuk menjadi bahan makanan bagi anggota keluarga.

Upaya pengadaan bahan pangan oleh masyarakat Lamalera melalui perburuan paus dan barter daging paus dengan bahan-bahan pangan local, berlangsung dari zaman dahulu. Tahun 2000, ketika Lembata menjadi sebuah daerah kabupaten maka akses dari kota Lewoleba ke Lamalera menjadi semakin terbuka. Sarana transportasi darat semakin lancar dan arus barang termasuk bahan pangan import (beras) semakin mudah diperoleh masyarakat. Arus perekonomian makin dinamis, kemudahan memperoleh bahan pangan makin tinggi dan peluang kerja serta alternative pekerjaan yang lain mulai dihadapi oleh para generasi muda. Sektor perikanan dan kelautan, berbagai bantuan sarana penangkapan ikan kecil pun mulai diberikan kepada masyarakat di desadesa pesisir, termasuk warga desa Lamalera. Kondisi tersebut menyebabkan para nelayan tradisional tampak dihadapkan pada kondisi yakni apakah tetap menangkap paus untuk memenuhi kebutuhan bahan pangan atau tidak.



Menangkap paus dan menjual daging paus oleh nelayan Lamalera pada masa sekarang, tampak dihadapkan pada dua sisi yaitu animo konsumen dan mempertahankan tradisi. Kebutuhan dan kegemaran mengonsumsi daging paus oleh generasi sekarang, juga dihadapkan pada aneka jenis ikan yang lain dan kemudahan memperoleh jenis-jenis ikan yang lain tersebut. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk mengetahui minat atau kegemaran mengonsumsi daging paus dalam kalangan masyarakat Lembata.

## II. Metode penelitian

Penelitian ini dilakukan dengan menggaling responden di dalam wilayah kabupaten Lembata. Responden yang diambil berusia 15 tahun hingga 70 tahun. Alasan penetapan responden dengan usia 15 sampai 70 tahun yaitu responden yang telah mampu atau dapat menentukan pilihan sendiri secara sadar terhadap jenis makanan yang dikonsumsi. Responden dengan batas usia tertinggi 70 tahun karena pada batas usia tersebut merupakan generasi tua yang telah lebih lama mengenal daging paus dan juga merupakan batas usia rata-rata masyarakat. Waktu pelaksanaan penelitian yaitu bulan Juli sampai November 2023, dan persebaran angket survei dilakukan secara online. Angket sebagai sarana penggalangan data kepada responden berisi pertanyaan-pertanyaan untuk memperoleh jawaban tertutup dari responden atas dua pilihan yaitu suka atau tidak suka. Pertanyaan-pertanyaan sebanyak 12 nomor yang dikelompokkan atas tiga bagian yaitu: (1). Suka atau tidak suka mengonsumsi daging paus, (2) Suka atau tidak suka terhadap bau daging paus, (3) suka atau tidak suka terhadap penangkapan paus dibandingkan dengan jenis ikan yang lain. Pertanyaan lain untuk diperoleh dukungan data dan klasifikasi data yaitu tempat domisili responden, usia, pekerjaan, dan cara memperoleh daging paus.

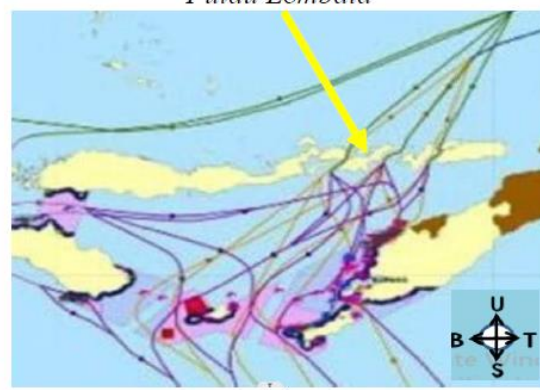
Data jawaban responden dihitung presentasi jawaban 'suka' pada tiap pertanyaan menggunakan rumus: Jumlah responden yang menjawab ya dibagi jumlah seluruh responden dan dikalikan 100. Peta lokasi responden penelitian pada Gambar 1. Gambar 1a merupakan letak Pulau Lembata, tempat responden penelitian berdomisili. Gambar 1b merupakan peta letak Pulau Lembata dan jalur penyeberangan Cetacea, termasuk di dalamnya adalah mamalia paus sperma, yakni jenis paus yang diburu oleh masyarakat Lembata dan daging paus untuk dikonsumsi.

Peta Provinsi Nusa Tenggara Timur



1.a

Pulau Lembata



1.b

Gambar 1. Peta Lokasi Pulau Lembata (Lokasi Domisili Responden Penelitian; 1a) dan Letak Pulau Lembata sebagai Jalur Penyeberangan Cetacea

Paus sperma (*Physeter macrocephalus*) yang diburu dan ditangkap atau dibunuh oleh masyarakat Lamalera Lembata ditunjukkan pada Gambar 2. Gambar 2a merupakan jenis paus sperma yang telah dibunuh dan dibawa ke darat sedangkan Gambar 2b merupakan daging paus sperma yang diolah menjadi dendeng untuk dipasarkan.



2a



2b

Gambar 2. Paus Sperma (*Physeter macrocephalus*) yang Telah Ditangkap dan Daging Paus yang Siap Dikonsumsi atau Dipasarkan.

### III. Hasil dan pembahasan

Jumlah responden yang memberikan jawaban atau respon terhadap angket hasil survey sebanyak 326 orang. Responden ini semuanya berdomisili di Pulau Lembata dan tersebar di semua kecamatan dalam wilayah Kabupaten Lembata. Klasifikasi responden atas usia, jumlah dan jawaban responden terhadap 3 pertanyaan utama (Tabel 1). Usia terendah responden adalah 15 tahun yang dibatasi melalui klasifikasi responden dalam angket, dan tertinggi adalah 70 tahun. Total responden (326 orang), dikelompokkan pula atas kelompok usia muda yakni yang berusia 15 sampai 40 tahun, dan kelompok usia tua yaitu 41 sampai 70 tahun. Pengelompokkan usia atas dua kelompok ini untuk melihat angkatan muda dan angkatan tua dalam kaitan dengan minat mengonsumsi daging paus, dengan pertimbangan bahwa kelompok muda telah lebih mengenal aneka jenis ikan dan pilihan lauk pauk jika dibandingkan dengan kelompok usia tua yang telah lebih lama mengenal daging paus.

Data pada Tabel 1 memperlihatkan beberapa informasi tentang pendapat responden terhadap 3 pertanyaan pokok dalam kuisioner penelitian. Tiga pertanyaan pokok yang diajukan kepada responden yaitu dalam hubungannya dengan minat, yaitu: suka makan daging paus, suka dengan bau daging paus dan suka kalau paus dibunuh karena tradisi budaya. Responden dengan usia 15 sampai 20 tahun, lebih mendominasi jumlah responden untuk tiap rentang usia. Responden pada rentang usia tersebut, seluruhnya adalah pelajar SMA/SMK.

Aspek 'suka makan daging paus', semua responden pada rentang usia 15 sampai 70 tahun dominan (75,46%) menyatakan suka makan daging paus. Seluruh responden, dominan (73,62%) menyatakan suka terhadap perburuan hewan tersebut secara tradisional karena merupakan tradisi yang harus dipertahankan dan diwariskan.

Animo responden yang menyukai daging paus serta suka terhadap perburuan mamalia yang tersebut, tampak berbeda dengan tanggapan terhadap bau daging paus. Lebih banyak responden (55,82 %) responden yang menyatakan tidak suka terhadap bau dendeng daging paus. Para responden menyatakan bahwa daging paus yang kering mempunyai bau yang amis dan relatif sulit dihilangkan jika mengenai tangan atau anggota tubuh. Secara kualitatif di dalam kehidupan masyarakat, daging paus kering



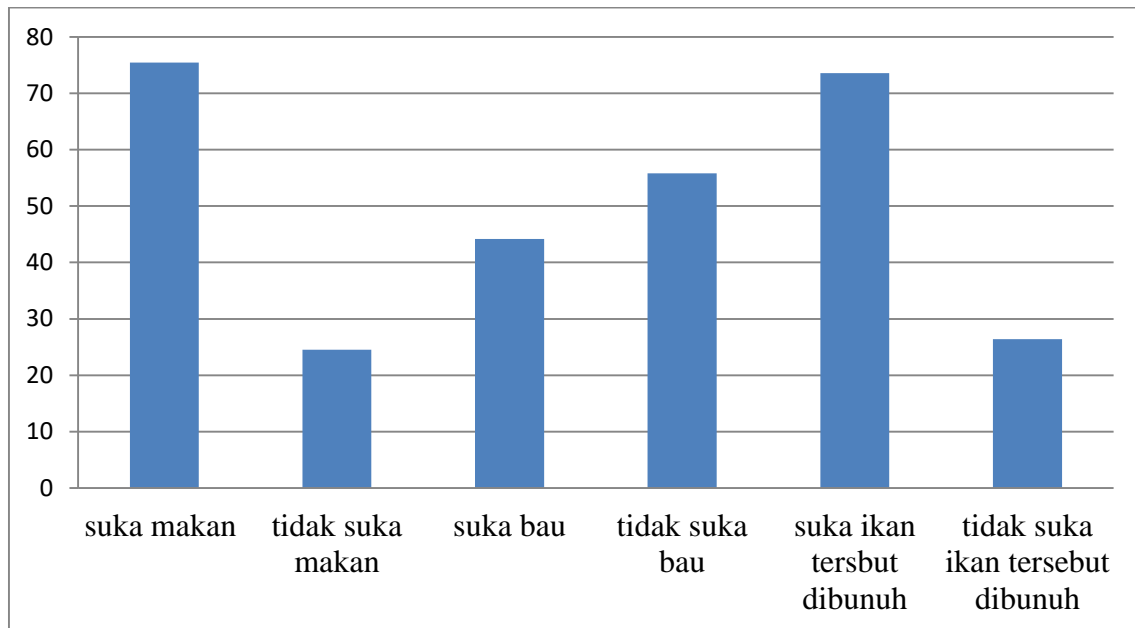
(dendeng daging paus) kurang disukai karena mempunyai aroma yang kurang menyenangkan.

Tabel 1. Rekapitan Jawaban atau Tanggapan Responden

Usia responden	Jumlah	Suka makan daging paus		Bau daging paus		Suka paus itu dibunuh karena tradisi	
		Ya	tidak	Suka	tidak	Ya	tidak
15 – 20	111	75	36	43	68	74	37
21 – 25	34	29	5	21	13	29	5
26 – 30	30	23	7	13	17	23	7
31 – 35	35	27	8	14	21	26	9
36 – 40	25	18	7	11	14	18	7
41 – 45	32	27	5	15	17	27	5
46 – 50	20	16	4	9	11	17	3
51 – 55	18	15	3	9	9	14	4
56 – 60	12	8	4	6	6	8	4
61 – 65	5	4	1	1	4	3	2
66 – 70	4	4	0	2	2	1	3
Jumlah	<b>326</b>	246	80	144	182	240	86
%		75.46	24.54	44.17	55.82	73.62	26.38

Responden golongan usia muda (15 sampai 40 tahun) sebanyak 235 orang (72,10%) dan merupakan mayoritas anggota responden. Pada kelompok responden ini didominasi oleh responden usia 15 sampai 20 tahun, yang merupakan pelajar SMA/SMK. Para responden yang merupakan para pelajar tersebut pun tampak mayoritas memberikan respon menyukai daging paus serta menyukai penangkapan atau pembunuhan paus oleh nelayan Lamalera. Meskipun demikian, dominan pula yang menyatakan tidak menyukai bau daging paus kering.

Responden berusia 15 sampai 20 tahun yang menyatakan menyukai daging paus karena telah mengonsumsinya, menjadi satu informasi menarik. Informasi yang menarik ini didasarkan pada kondisi umum bahwa di era sekarang para kaum muda telah dihadapkan pada berbagai lauk pauk yang relatif lebih modern. Media social banyak menginformasikan aneka kuliner modern yang dapat membentuk sikap dan animo para remaja terhadap makanan atau lauk pauk gaya modern. Di sisi lain, tidak ada iklan di media social tentang daging paus dan olahannya yang bisa mengundang selera. Para responden pada golongan usia tersebut dominan menyatakan suka mengonsumsi daging paus. Pendapat responden dinyatakan pula dalam Gambar 3.



Gambar 3. Pendapat Responden Terhadap Daging Paus

Informasi lain yang diperoleh dalam kajian ini yakni pernyataan responden terhadap bau atau aroma daging paus. Pasaran daging paus di Lembata oleh ibu-ibu penduduk Lamalera adalah dendeng atau daging paus kering. Para nelayan (pria) menangkap dan membunuh ikan tersebut kemudian diolah dengan cara memisahkan daging, lemak, dan tulang paus. Daging serta lemak dijemur untuk menjadi dendeng atau daging kering. Lemak yang dijemur, diperoleh minyaknya. Minyak paus yang diperoleh dijadikan bahan bakar atau dijual. Tulang paus dijadikan bahan kelengkapan rumah tangga, hiasan atau souvenir. Komponen daging yang akan dijual, dijemur hingga kering dan menampilkan aroma yang tergolong berbau amis serta bertahan lama atau tidak mudah dihilangkan jika mengenai tangan.

Peminat orang Lembata terhadap daging paus relatif sama dengan yang terjadi pada masyarakat di negara lain. Masyarakat Jepang mengenal daging paus dalam bentuk Jepang, *tatsuta-age* dan *sashimi* yang dijual di toko maupun restoran dan dikenal sebagai kuliner daerah serta dikonsumsi secara bersama dalam berbagai kesempatan saat kumpul bersama keluarga (Akamine, 2021). Penelitian lain di Negara Jepang diperoleh informasi hasil survey menunjukkan bahwa para remaja Jepang menginginkan agar perburuan paus oleh negaranya tetap dilakukan meskipun ada kontroversi tentang konservasi, karena mengonsumsi daging paus merupakan kuliner warisan budaya, kebanggaan mempertahankan warisan, dan banyak orang yang juga ingin mencoba mengonsumsi daging paus (Meadows, 2024)

#### IV. Kesimpulan

Disimpulkan bahwa responden sebanyak 75.45% menyatakan suka makan daging paus, 73.62% menyatakan suka terhadap perburuan paus karena tradisi budaya warisan nenek moyang, 55.82% responden menyatakan tidak suka dengan bau atau aroma daging paus. Mayoritas responden suka makan daging paus dan suka paus ditangkap karena tradisi, namun sedikit responden yang suka aroma atau bau daging paus.





### Daftar Pustaka

- Akamine J., 2020, Tastes for Blubber: Diversity and Locality of Whale Meat Foodways in Japan, Asian Education and Development Studies, © Emerald Publishing Limited 2046-3162, DOI 10.1108/AEDS-02-2020-0027
- Ayubi A. A., Liufeto F. C., Sari K., Yahyah, Santoso P., 2023., Studi Penangkapan Tuna oleh Nelayan di Desa Balauring, Kecamatan Omesuri, Kabupaten Lembata., JVIP, 3 (2) : 52 – 59., April 2023, E-ISSN : 2745-4363
- Dasion A. G. R., 2022, Laut, "Ina Lefa", dan Masyarakat Lamalera, Dimensi Vol 11, No. 2, November 2022
- Durney F., 2020., Appropriate Targets Global Patterns in Interaction and Conflict Surrounding Cetacean Conservation and Traditional Marine Hunting Communities., Environment and Society: Advances in Research 11 (2020): 44–63 © The Author(s). Doi:10.3167/ares.2020.110104
- Hakim A. A., Rahayu E. S., Mashar A., Butet N. A., Wardiatno Y., Kamal M. M. 2023. DNA Barcoding Untuk Validasi Spesies Paus Sperma (*Physeter macrocephalus* Linnaeus, 1758) Dari Perairan Laut Sawu, Nusa Tenggara Timur, Indonesia., COJ (Coastal And Ocean Journal), Vol. 7 No. Juni 2023: 52 -61., e-ISSN: 2549-8223. DOI: <https://doi.org/10.29244/coj.v7i1.49702>
- Kurniasari N dan Reswati E., 2011., Kearifan Lokal Masyarakat Lamalera: Sebuah Ekspresi Hubungan Manusia Dengan Laut., Buletin Riset Sosek Kelautan dan Perikanan Vol. 6 No. 2, 2011
- Kurniati G., 2018., Kearifan Lingkungan Pada Masyarakat Lamalera Dalam Novel Suara Samudra Catatan Dari Lamalera Karya Maria Matildis Banda., Jurnal Bapala., Vol 5 No 2 (2018)
- Meadows A., 2024, Japanese Whaling : Polls, Perceptions and Pointers to the Future, Hosei University Repository, <https://doi.org/10.15002/00008540>
- Nay F. A., 2018., Aspek Etnomatematika Pada Budaya Penangkapan Paus Masyarakat Lamalera Kabupaten Lembata Nusa Tenggara Timur., Prosiding Seminar Nasional Etnomatnesia 356., ISBN: 978-602-6258-07-6
- Pasya M. N. M., dan Akmalia F., 2022., Tradisi Lewa Di Lembata Dalam Prespektif Kebijakan Konservasi Dan Ancamannya Terhadap Ekosistem Laut., DiH: Jurnal Ilmu Hukum, Volume 18 Nomor 2, Agustus 2022
- Purnaningsih N., Aldina V. D. R. R., Insani A. P., 2020., Kampanye Publik Tentang Manfaat Mengonsumsi Ikan pada Ibu-Ibu PKK Kelurahan Ulak Karang Utara, Kota Padang, Jurnal Pusat Inovasi Masyarakat Desember 2020, Vol 2 (Edisi Khusus) 2020: 135-139, ISSN 2721-897X
- Prameswari G. N., 2018., Promosi Gizi Terhadap Sikap Gemar Makan Ikan Pada Anak Usia Sekolah, Journal of Health Education, JHE 3 (1) (2018)., ISSN 2527 – 4252
- Pringgenies D, Hartoko A, Maro J. F., Matsuishi T., 2021., The stomach content analysis of whales in Alor and Lamalera Islands, Savu Sea, Indonesia, AACL Bioflux, 2021, Volume 14, Issue 5.
- Ramadhan S., 2015., Pengelolaan Sumberdaya Paus Sperma (*Physeter macrocephalus*) Berbasis Traditional Ecological Knowledge (Tek) Di Lamalera, Nusa Tenggara Timur.



- Raudina A. S., Taufiq N., Redjeki S., 2021., Biodiversitas dan Tingkah Laku Kemunculan Cetacea di Perairan Laut Sawu, Nusa Tenggara Timur, Journal of Marine Research Vol 10, No.4 November 2021, pp. 453-462,
- Salim D. 2011., Konservasi Mamalia Laut (Cetacea) Di Perairan Laut Sawu Nusa Tenggara Timur., Jurnal Kelautan, Volume 4, No.1 April 2011 ISSN : 1907-9931
- Sawo A dan Tukan G. D., 2023., Kajian Salinitas Air Laut Pulau Lembata Nusa Tenggara Timur Dalam Pembelajaran Kimia Kelas XII IPA SMA Negeri 2 Nubatukan Dan Dampaknya Bagi Siswa., Dalton : J. Pend. Kim. dan Ilmu. Kim. (e-ISSN 2621-3060) Vol. 06, No. 01, 2023., DOI: <http://dx.doi.org/10.31602/dl.v6i1.10433>
- Simanjuntak M. dan Kamiasi Y., 2012., Sebaran Horizontal Zat Hara di Perairan Lamalera, Nusa Tenggara Timur., Ilmu Kelautan, Juni 2012. Vol. 17 (2) 99-108, ISSN 0853-7291
- Tukan G. D., Latumakulita G, Riantob G. 2021. Analisa Logam Berat Dalam Daging Kerang Darah (*Anadara granosa*) dan Kerang Bulu (*Anadara antiquata*) Asal Perairan Laut TelukLewoleba Lembata, Jurnal Kelautan Volume 14, No. 3, 2021, ISSN: 1907-9931 (print), 2476-9991 (online)