



Hirilisasi Produk Olahan Perikanan Oleh Istri Nelayan Di Desa Pulau Baguk, Kecamatan Pulau Banyak

Hirilization Of Processed Fishery Products By Fishermen's Wives In Pulau Baguk Village, Pulau Banyak District

Muhammad Rizal^{1*} Syahrul Ramadhan², Syahrul Muharram², Derila Erima², Sukra Afiat², Deri Angraini², Desi Lianda², Safa Aulafi Inayah², Ayu Mariati Hutabarat², Melvira Septika², Adela Intan Nasution², Ummu Uzma², Serliana Marbun², Riki Hasmansyah², Zul Septian². Akbar Diansyah¹, Iyan Al Misbah⁴.

¹Dosen Pogram Studi Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Teuku Umar, Meulaboh, Aceh Barat, Indonesia, 23615

²Mahasiswa Pogram Studi Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Teuku Umar, Meulaboh, Aceh Barat, Indonesia, 23615

⁴Alumni Pogram Studi Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Teuku Umar, Meulaboh, Aceh Barat, Indonesia, 23615

* Korespondensi penulis: muhammadrizal@utu.ac.id

INFO ARTIKEL

Diajukan: 14 September 2023

Revisi: 2 Oktober 2023

Diterima: 10 Oktober 2023

Diterbitkan: 16 Oktober 2023

Kata Kunci:

Kata kunci maksimal 5, setiap kata kunci dipisahkan dengan tanda koma (,)

Keywords:

Maximum of 5 keywords, each keyword is separated by a comma (,)

ABSTRAK

Pulau Banyak merupakan salah satu pulau yang terletak di Kabupaten Aceh Singkil, dikenal dengan keindahan pantai dan lautnya yang mempesona serta memiliki potensi sumber daya yang melimpah, khususnya di sektor perikanan. Potensi ini tentu dapat dimanfaatkan untuk meningkatkan kesejahteraan atau ekonomi masyarakatnya dimasa kini dan dimasa-masa yang akan datang. Metode pengabdian dilakukan melalui pelatihan model transfer ilmu dan teknologi pengolahan hasil perikanan dengan menggunakan bahan baku lokal yaitu ikan selar dan ikan tongkol. Hasil wawancara dengan peserta pada kegiatan pelatihan diketahui bahwa peserta sangat puas dengan produk yang mereka hasilkan, hal ini diperlihatkan pada saat stik dan abon diolah. Peserta sangat antusias memerhatikan tahapan dalam pengolahan stik dan abon ikan yang sedang dipraktikkan. Peserta juga menyatakan bahwa rasa terhadap produk yang telah dibuat enak dan sesuai dengan selera yang mereka inginkan. Peserta juga mengaku bahwa mereka sudah mampu membuat stik dan abon ikan sesuai dengan materi yang telah mereka dapatkan. Kegiatan yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa peserta pelatihan mempunyai antusiasme dalam mengikuti pelatihan dan merasa puas dengan produk yang dilatihkan. Keterampilan peserta dalam membuat produk olahan ikan bertambah, akan tetapi masih diperlukan pendampingan lebih lanjut agar keterampilan yang sudah dimiliki dapat dijadikan produk tambahan untuk yang sudah menjalani usaha.

ABSTRACT

Banyak Island is one of the islands located in Aceh Singkil Regency, known for the enchanting beauty of its beaches and sea and having abundant resource potential, especially in the fisheries sector. This potential can certainly be utilized to improve the welfare or economy of the community now and in the future. The service method is carried out through training on models of knowledge transfer and technology for processing fishery products using local raw materials, namely trevally and tuna. The results of interviews with participants during training activities revealed that the participants were very satisfied with the products they produced, this was shown when the sticks and shredded meat were processed. Participants were very enthusiastic about observing the stages in processing fish sticks and floss that were being practiced. Participants also stated that the taste of the product that had been made was delicious and suited their desired taste. Participants also admitted that they were able to make fish sticks and floss according to the materials they had received. From the activities that have been carried out, it can be concluded that the training participants have enthusiasm in participating in the training and feel satisfied

with the products being trained on. Participants' skills in making processed fish products have increased, but further assistance is still needed so that the skills they already have can be used as additional products for those already running businesses.

PENDAHULUAN

Indonesia memiliki keanekaragaman hayati yang sangat tinggi sehingga Indonesia disebut sebagai Negara Kepulauan yang mempunyai garis pantai seluas 104.000 km² serta memiliki pulau yang berjumlah 17.499 (Kementrian Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia, 2014). Menurut Zamani (2011) menyatakan 37% spesies ikan di dunia ada di Indonesia. Melihat besarnya potensi sumberdaya yang ada di Indonesia tentunya dapat menunjang pengembangan dalam bidang perikanan tangkap. Pulau Banyak merupakan salah satu pulau yang terletak di Kabupaten Aceh Singkil. Kepulauan ini dikenal dengan keindahan pantai dan lautnya yang mempesona serta memiliki potensi sumber daya yang melimpah, khususnya di sektor perikanan. Potensi ini tentu dapat dimanfaatkan untuk meningkatkan kesejahteraan atau ekonomi masyarakatnya dimasa kini dan dimasa-masa yang akan datang.

Dalam rangka mencapai Pengembangan produk perikanan merupakan salah satu program unggulan yang diusungkan dari provinsi Aceh. Pulau Banyak Provinsi Aceh termasuk dalam wilayah perencanaan dari program unggulan tersebut. Berdasarkan dari data Dinas Kelautan dan Perikanan Aceh Singkil (2021) menyebutkan bahwa hasil perikanan tangkap mencapai 29.154 ton per tahunnya. Namun demikian, potensi yang besar tersebut belum dimanfaatkan secara optimal.

Selama ini nelayan Desa Pulau Baguk hanya menangkap ikan dilaut kemudian menjual nya ke Tempat Pelelangan Ikan, ikan tersebut masih dapat diolah kembali menjadi berbagai macam olahan makanan, pengetahuan masyarakat khususnya para ibu-ibu di Desa Pulau Baguk tentang diversifikasi atau penganekaragaman pangan bersumber ikan dan hasil perikanan lainnya masih sangat terbatas, sehingga perlu ditingkatkan melalui pelatihan, dikarenakan para istri nelayan Desa Pulau Baguk masih belum familiar dengan produk olahan ikan, maka sasaran kegiatan ini ditujukan pada kelompok wanita istri nelayan dan kaum ibu-ibu khususnya di Desa Pulau Baguk. Sahami & Hamzah (2018) menyatakan bahwa potensi perikanan dapat memiliki nilai ekonomi yang sangat menjanjikan dimasa mendatang jika dilakukan intervensi dalam pengelolaan yang tepat. Diharapkan melalui kegiatan ini, para istri nelayan dapat memiliki sudut pandang yang dapat menginisiasi usaha kecil produk olahan ikan.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian dilaksanakan pada bulan Agustus 2023 di Desa Pulau Baguk Kecamatan Pulau Banyak Kabupaten Aceh Singkil. Khalayak sasaran pada kegiatan ini adalah para istri nelayan dan ibu-ibu sebanyak 15 orang yang merupakan perwakilan dari ibu-ibu PKK dan beberapa pelaku usaha yang bergerak dalam bidang usaha pengolahan ikan.

Metode Pengabdian

Metode pengabdian dilakukan melalui pelatihan dengan model transfer ilmu dan teknologi pengolahan hasil perikanan dengan menggunakan bahan baku lokal yaitu ikan selar dan ikan tongkol. Kegiatan ini dilakukan dua tahap. Pertama yaitu pemberian materi untuk menambah

pemahaman dan wawasan peserta tentang pentingnya konsumsi ikan dan teknologi pengolahan hasil perikanan. Kedua adalah praktek pengolahan ikan selar dan tongkol melalui praktek langsung yang meliputi teknik dasar dalam penyiapan bahan baku produk, teknik penyusunan formulasi bahan-bahan produk olahan, dan teknik diversifikasi produk.

Indikator Keberhasilan

Indikator keberhasilan kegiatan pengabdian ini dapat dilihat dari dua indikator. Pertama adalah kegiatan pelatihan dinilai cukup berhasil dimana peserta dapat memahami 80% materi teknologi pengolahan hasil perikanan khususnya ikan selar dan ikan tongkol yang dapat dimanfaatkan melalui teknologi pengolahan oleh peserta. Kedua adalah adanya peningkatan keterampilan peserta sekitar 90% yang dinilai dari kemampuan peserta membuat produk olahan hasil perikanan selar dan tongkol dengan baik.

Metode Evaluasi

Metode evaluasi berupa penilaian langsung respon peserta. Evaluasi tingkat pemahaman dan peningkatan keterampilan peserta terhadap materi dan kegiatan praktek yang diberikan diukur melalui metode pre-test dan post-test. Sebagaimana telah dilakukan pula oleh Dewi & Widiyawati, 2019; Kudsiah dkk., 2018; Rifa'i, dkk., 2020. Pre-test dilakukan sebelum dan post-test dilakukan setelah pelaksanaan kegiatan pelatihan dan praktek teknologi pengolahan hasil perikanan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Pelatihan

Kegiatan pengabdian ini pada dasarnya untuk memberdayakan ibu-ibu nelayan agar lebih kreatif dalam memanfaatkan potensi perikanan yang mereka miliki. Tahap persiapan diawali dengan berdiskusi dengan Bapak Keuchik Desa Pulau Baguk Kecamatan Pulau Banyak dan bersama ibu-ibu nelayan untuk pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat. Hal ini dilakukan guna mempersiapkan alat dan bahan apa saja yang dibutuhkan pada saat pelaksanaan kegiatan tersebut. Dalam persiapan ini, juga menyediakan modul tentang diversifikasi produk perikanan kreatif. Sejalan dengan pernyataan (Firlianty & Ludang, 2020) Menyatakan bahwa tahap persiapan dilakukan dengan pendekatan kepada mitra dengan cara pendampingan, pelatihan dan pengolahan produk hasil perikanan. Alat dan bahan dapat dilihat pada gambar 1.



Gambar 1. Diskusi dengan Ketua PKK Terkait Persiapan Alat dan Bahan Pelatihan

Pemberian materi dilakukan sebelum dilakukan praktek dengan menggunakan metode ceramah yang dilakukan dengan cara santai dan komunikatif. Pada saat pemberian materi telah dilakukan pengecekan pengetahuan peserta tentang pengolahan ikan. Ternyata semua peserta belum mengetahui teknik pengolahan ikan menjadi produk stik dan abon. Pemberian materi oleh narasumber mengenai pemahaman kepada masyarakat mengenai cara pemanfaatan ikan

yang baik sehingga dapat menjadi produk olahan yang enak dan bergizi tinggi dan disukai anak-anak serta dapat menjadi alternatif untuk menghasilkan nilai ekonomis.

B. Praktek Pengolahan Ikan

Kegiatan praktek pengolahan ikan dilakukan dalam dua tahapan yaitu penyiapan bahan baku dan pengolahan produk. Adapun tahapannya sebagai berikut:

1. Penyiapan bahan baku

Bahan baku yang pada stik ikan ialah ikan selar, sementara bahan baku untuk abon ikan ialah ikan tongkol. Untuk membuat stik dan abon ikan perlu diperhatikan warna dan tekstur dari ikan tersebut. Dalam pembuatan stik ikan diperlukan daging ikan yang berwarna putih dan tidak berserat, sedangkan dalam pembuatan abon diperlukan daging ikan yang berserat.



Gambar 2. Bahan Baku yang digunakan, Ikan tongkol dan Ikan selar

2. Pengolahan Produk

Praktek pengolahan hasil perikanan pada kegiatan ini berupa pengolahan ikan selar menjadi produk stik ikan dan ikan tongkol menjadi abon ikan. Bahan baku yang digunakan hanya berfokus pada daging ikannya saja. Adapun tahapan-tahapan untuk setiap produk sebagai berikut :

a. Pembuatan Stik ikan

Tahapan untuk pengolahan ikan selar menjadi stik ikan sebagai berikut :

- Langkah pertama adalah pembersihan bahan baku berupa ikan selar dengan mengeluarkan isi perutnya dan memfillet daging ikannya.
- Haluskan daging ikan yang sudah di fillet dengan blender.
- Gabungkan daging ikan yang sudah dihaluskan dengan bahan-bahan pendukung lainnya seperti tepung terigu, tepung tapioka, bawang putih, bawang merah, kencur, margarin, kunyit bubuk dan lada.
- Aduk adonan sampai kalis. Setelah kalis pipihkan dengan ampia dan bentuk memanjang.
- Selanjutnya digoreng sampai matang.

b. Pembuatan Abon ikan

Tahapan pembuatan abon ikan sebagai berikut :

- Bahan baku berupa ikan tongkol yang sudah di kukus serta bahan-bahan pendukung disiapkan.
- Ikan tongkol yang sudah di kukus akan di suwir untuk mendapatkan hasil yang maksimal.

- Bumbu-bumbu pendukung berupa bawang merah, bawang putih, kemiri, ketumbar, gula dan garam yang sudah dihaluskan serta bahan-bahan lainnya yaitu jahe, lengkuas, serai dan daun jeruk yang di memarkan.
 - Tumis bumbu halus hingga harum kemudian masukkan bahan yang sudah di memarkan.
 - Setelah bercampur semua bahan, masukkan santan aduk hingga santan meresap ke bumbu.
 - Masukkan ikan tongkol yang sudah di suwir, aduk merata hingga tekstur tidak basah lagi
 - Jika sudah kering, abon siap disajikan.
- Adapun kegiatan pelatihan pembuatan produk stik dan abon ikan dari ikan selar dan ikan tongkol ini disajikan dalam gambar 3.



Gambar 3. Dokumentasi Kegiatan Pelatihan Pengolahan Produk Perikanan

Seluruh proses kegiatan pelatihan dilakukan secara partisipatif. Peserta melakukan demo masak secara langsung. Hal ini dimaksudkan agar peserta bias melakukan dan mengingat langkah-langkah dalam pembuatan produk tersebut. Peserta juga diberikan kesempatan untuk berkreasi dalam hal menentukan bentuk dan ukuran stik ikan.

3. Tahap Evaluasi

Hasil wawancara dengan peserta di akhir kegiatan pelatihan diketahui bahwa peserta sangat puas dengan produk yang mereka hasilkan. Hal ini juga diperlihatkan pada saat stik dan abon

diolah. Mereka sangat antusias melihat stik ikan yang sudah digoreng dengan baik. Peserta juga menyatakan bahwa rasa stik dan abon ikan sudah enak dan sesuai dengan selera yang mereka inginkan. Hal ini juga menjadi kegiatan yang baru bagi para istri nelayan sehingga usaha-usaha tersebut dapat diimplimentasikan keberlanjutan dengan baik, dengan sukses kegiatan ini dengan memanfaatkan jenis ikan yang kurang memiliki nilai jualnya sehingga dengan dilakukan diversifikasi produk ini dapat meningkatkan nilai tambahnya. Menurut Wodi et al., (2018). Mengatakan bahwa pemanfaatan sumberdaya khususnya ikan belum banyak dimanfaatkan secara optimal oleh masyarakat sehingga sangat diminati oleh para istri nelayan dan mereka sudah mampu membuat stik dan abon ikan sesuai dengan materi yang telah mereka dapatkan.



Gambar 4. Dokumentasi Hasil akhir produk olahan perikanan

KESIMPULAN

Berdasarkan kegiatan yang telah dilakukan maka dapat disimpulkan bahwa peserta pelatihan mempunyai antusiasme dalam mengikuti pelatihan dan merasa puas dengan produk yang dilatihkan. Keterampilan peserta dalam membuat produk olahan ikan bertambah. Namun demikian, masih diperlukan pendampingan lebih lanjut agar keterampilan yang sudah dimiliki dapat dijadikan produk tambahan untuk yang sudah menjalani usaha.

DAFTAR PUSTAKA

- Dewi, P.S., & Widiyawati, I. (2019). Penerapan teknologi budidaya tanaman obat sebagai upaya pemanfaatan lahan pekarangan di Kelurahan Pabuwaran, Purwokerto, Jawa Tengah. *Jurnal Panrita Abdi*, 3(2), 105 – 112.
- Firlianty & Iudang L. 2020. PKM Pengolahan Kaki Naga Ikan Air Tawar Untuk Meningkatkan Gizi keluarga. *Jurnal Pengabdian Kampus*. 7(2): 42-47 Hal.
- Sahami, F.M., & Hamzah, S.N. (2018). Diversifikasi Olahan Cumi Kering “Cumkring O500” Melalui KKN-PPM di Desa Olimoo’o Kecamatan Batudaa Pantai Kabupaten Gorontalo. *Jurnal Panrita Abdi*, 4(3), 281- 289.
- Kesumasari, C., Kurniati, Y., Syam, A., Salam, A., & Virani, D. (2020). Pencegahan Stunting Pada Balita Melalui Pemberdayaan Kader PKK Kecamatan Barebbo Kabupaten Bone. *Jurnal Panrita Abdi*, 4(3), 322 - 327.
- Wodi SIM, Cahyono E, Kota N. 2018. Analisis Mutu Bakso Ikan Home Industri dan Komersil Di Babakan Raya Bogor. *Jurnal Fishtech*. 8(1):7-11.