

Diversifikasi Hasil Perikanan menjadi Berbagai Olahan Pangan Bagi Kelompok PKK Kampung Enam, Kota Tarakan

Kartina¹, Nurhikma², Christine Dyta Nugraeni³, Tuty Alawiyah⁴, M. Gandri Haryono⁵, Miska Sanda Lembang⁶, Sumarlin⁷, Syamsidar Gaffar⁸, Dena Pramita Dewi⁹, Yane Rahayu¹⁰

Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Borneo Tarakan

Email :kartinaku2012@gmail.com

Kilas Artikel

Volume 1 Nomor 2
Agustus 2021

Article History

Submission: 14-03-2021

Revised: 26-03-2021

Accepted: 20-04-2021

Published: 20-08-2021

Kata Kunci:

Diversifikasi, Perikanan,
Tarakan

Keywords:

Diversification, Fishery,
Tarakan

Korespondensi:

(Kartina)

(kartinaku2012@gmail.com)

Abstrak

Kota Tarakan merupakan salah satu Kota yang terkenal dengan potensi Perikanan yang melimpah. Pemanfaatan hasil perikanan secara efisien dan terpadu sangat diperlukan, karena hasil perikanan sangat rentan mengalami kerusakan/kemunduran mutu sehingga diperlukan penanganan yang tepat misalnya melalui diversifikasi menjadi berbagai produk olahan. Kegiatan ini dimaksudkan untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan kepada ibu-ibu PKK sebagai motivator dimasyarakat. Pelaksanaan kegiatan pengabdian berlangsung pada hari Jumat, 07 Februari 2020 yang dihadiri oleh 40 orang peserta. Kegiatan berupa penyampaian materi dan demonstrasi pembuatan produk olahan ikan dan udang. Hasil kegiatan adalah meningkatnya keterampilan dan pengetahuan peserta dalam diversifikasi berbagai hasil perikanan menjadi pangan bergizi. Mengingat besarnya manfaat kegiatan ini, maka selanjutnya perlu mengadakan pelatihan serupa pada kelompok PKK terkait teknik pengemasan (*packaging*) agar produk yang dihasilkan dapat dipasarkan.

DIVERSIFICATION OF FISHERY PRODUCTS INTO VARIOUS FOOD FOR PKK GROUP KAMPUNG ENAM, TARAKAN

Abstract

Tarakan City is one of the cities which is famous for its fishery potential. Utilization of fishery products in an efficient and integrated manner is necessary, because fishery products are very susceptible to damage or deterioration of quality so that proper handling is needed, for example through diversification into various processed products. This activity is intended to provide knowledge and skills to PKK group as motivators in the community. This activity was held on Friday, February 7, 2020 which was attended by 40 participants. Activities consist of delivering materials and demonstrations of the manufacture of processed fish and shrimp products. The result of the activity is an increase in the skills and knowledge of the participants in the diversification of various fishery products into nutritious food. Given the great benefits of this activity, it is necessary to conduct similar training to the PKK group regarding packaging techniques so that the products produced can be marketed.



Literasi: Jurnal Pengabdian pada Masyarakat is licensed under a Creative Commons Attribution-Share Alike 4.0 International License. All Rights Reserved e-ISSN 2775-3301

Kartina¹, Nurhikma², Christine Dyta Nugraeni³, Tuty Alawiyah⁴, M. Gandri Haryono⁵, Miska Sanda Lembang⁶, Sumarlin⁷, Syamsidar Gaffar⁸, Dena Pramita Dewi⁹, Yane Rahayu¹⁰

Diversifikasi Hasil Perikanan menjadi Berbagai Olahan Pangan Bagi Kelompok PKK Kampung Enam, Kota Tarakan

1. PENDAHULUAN

Dewasa ini semua negara berkepentingan untuk mencapai ketahanan pangan yang mantap. Dalam konteks itu ketahanan pangan pada negara berkembang menjadi sangat strategis karena terkait pula dengan pencapaian sasaran *Millenium Development Goals* (MDGs). Salah satu sumber pangan penting yang dibutuhkan oleh tubuh adalah protein. Seiring dengan peningkatan pengetahuan masyarakat, saat ini baik dinegara maju maupun dinegara berkembang, kesadaran untuk mengonsumsi produk perikanan semakin meningkat dan pola makan serta gaya hidup beralih pada “protein *intake*”, dari semula yang banyak bersumber dari hasil peternakan sekarang beralih pada hasil perikanan. Oleh sebab itu, terjadi peningkatan laju permintaan akan hasil perikanan sementara suplai hasil perikanan terkadang mengalami penurunan. Pemanfaatan hasil perikanan secara efisien dan terpadu sangat diperlukan. Salah satu upaya yang dapat dilakukan adalah diversifikasi produk perikanan dan juga perbaikan teknik penanganan dan pengolahan hasil perikanan.

Hasil perikanan sangat rentan mengalami kerusakan/kemunduran mutu sehingga diperlukan kecermatan dalam penanganan, kecepatan dan ketepatan untuk menghindari terjadinya kemunduran mutu. Diversifikasi produk adalah upaya mencari dan mengembangkan produk atau pasar yang baru, atau keduanya, dalam rangka mengejar pertumbuhan, peningkatan penjualan, profitabilitas dan fleksibilitas (Tjiptono, 2001). Diversifikasi pangan merupakan suatu proses pemilihan pangan yang tidak hanya tergantung pada satu jenis pangan, akan tetapi memiliki beragam pilihan (alternatif) terhadap berbagai bahan pangan. Diversifikasi produk perikanan kedalam berbagai olahan merupakan upaya untuk memberikan “*value-added*” (Riyadi, 2003).

Kota Tarakan merupakan sebuah kota terbesar di Kalimantan Utara, kota ini memiliki luas wilayah 250,80 km² dan berpenduduk sebanyak 253.026 jiwa. Tarakan atau juga dikenal sebagai *Bumi Paguntaka*, berada pada sebuah pulau kecil dengan potensi perikanan yang cukup menjanjikan. Besarnya wilayah lautan Kota Tarakan menyimpan potensi sumberdaya Perikanan yang cukup besar, baik itu perikanan laut maupun pesisir pantai (berupa usaha budidaya air payau/tambak maupun budidaya air tawar/kolam). Kawasan pesisir pantai di Kota Tarakan mencapai ±70 KM², sangat mendukung pengembangan perikanan sebagai mata pencaharian masyarakat.

Selain produk perikanan tangkap yaitu berbagai jenis ikan, masyarakat tarakan juga banyak yang bekerja pada usaha budidaya tambak yang menghasilkan produk perikanan seperti ikan bandeng, kepiting, maupun udang. Hasil yang diperoleh tersebut tidak hanya dipasarkan dalam kota, bahkan sampai diekspor ke luar negeri. Namun yang menjadi permasalahan, terkadang saat musim panen tiba hasil perikanan melimpah dan dibutuhkan penanganan cepat. Beberapa jenis ikan yang ditangkap nelayan tidak begitu memiliki nilai jual sehingga dibiarkan saja tanpa diolah. Padahal jika diolah, bisa saja dihasilkan suatu produk olahan pangan yang memiliki nilai tambah. Hal ini disebabkan kurangnya pengetahuan masyarakat mengenai teknik pengolahan yang tepat. Oleh karena itu, sosialisasi



Literasi: Jurnal Pengabdian pada Masyarakat is licensed under a Creative Commons Attribution-Share Alike 4.0 International License. All Rights Reserved e-ISSN 2775-3301

terkait diversifikasi berbagai produk olahan diperlukan untuk meningkatkan pengetahuan masyarakat khususnya ibu-ibu PKK sebagai motivator di masyarakat.

Diversifikasi produk olahan hasil perikanan dapat dilakukan menggunakan bahan baku seperti ikan segar, udang, dan kepiting yang ditambahkan beberapa bahan-bahan dapur seperti tepung, telur, serta bumbu dapur lainnya. Produk tersebut dapat diolah secara sederhana (skala rumah tangga), sehingga tidak sulit untuk dipraktikkan oleh ibu-ibu PKK maupun ibu-ibu rumah tangga.



Gambar 1. Situasi tempat pelelangan ikan di salah satu Pasar Kota Tarakan
(Sumber: fokusborneo.com)

2. METODE

Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 7 Februari 2020 di kelurahan Kampung Enam Tarakan. Penanggung jawab kegiatan adalah dosen dari Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Borneo Tarakan (UBT) serta dibantu dua orang tenaga administrasi. Pelaksanaan kegiatan ini juga melibatkan beberapa narasumber sesuai dengan kompetensi yang dibutuhkan yang juga merupakan dosen dari Jurusan, MSP, BDP dan THP, FPIK, UBT. Target pengabdian adalah ibu-ibu PKK Kelurahan Kampung Enam, Tarakan. Adapun kegiatan-kegiatan yang dilakukan sebagai berikut.

- a. Survei dan Analisis Lapangan. Survei dilakukan di kelurahan Kampung Enam Tarakan. Kegiatan yang dilakukan adalah meninjau lokasi yang akan digunakan sebagai tempat pelaksanaan sosialisasi; melakukan diskusi dengan mitra; dan melakukan koordinasi rencana kegiatan dengan mitra. Luaran dari survei ini adalah usulan pelaksanaan kegiatan dan penyediaan lokasi pertemuan.
- b. Sosialisasi Program. Sosialisasi dilaksanakan dengan diskusi bersama ketua PKK Kelurahan Kampung Enam. Sosialisasi berisi pemaparan tujuan kegiatan pengabdian, rencana kegiatan, serta kesepakatan waktu kegiatan
- c. Penyuluhan. Penyuluhan berisi pemaparan dari narasumber yang diikuti dengan demonstrasi dan diskusi tentang materi yang diberikan. Penyuluhan disampaikan oleh narasumber yang kompeten di bidangnya. Penyuluhan yang dilakukan, secara garis besar, terdiri atas dua tema, yaitu penyuluhan terkait **(1) Diversifikasi dan Potensi Perikanan di Kota Tarakan (2) Berbagai Jenis Olahan Produk Perikanan.**
- d. Penyampaian saran dan rencana tindak lanjut



Kartina¹, Nurhikma², Christine Dyta Nugraeni³, Tuty Alawiyah⁴, M. Gandri Haryono⁵, Miska Sanda Lembang⁶, Sumarlin⁷, Syamsidar Gaffar⁸, Dena Pramita Dewi⁹, Yane Rahayu¹⁰

Diversifikasi Hasil Perikanan menjadi Berbagai Olahan Pangan Bagi Kelompok PKK Kampung Enam, Kota Tarakan

3. HASIL & PEMBAHASAN

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PkM) dalam bentuk pemberian pelatihan bagi masyarakat khususnya ibu-ibu PKK dilaksanakan di Kelurahan Kampung Enam yang berlangsung selama 1 hari. Peserta pelatihan berjumlah 40 orang yang dihadiri oleh ibu-ibu PKK dan mahasiswa yang turut membantu selama kegiatan berlangsung, sehingga dapat menjadi pembelajaran bagi mahasiswa yang nantinya akan terjun ke masyarakat. Adapun tahapan kegiatan yang telah dilakukan sebagai berikut:

A. Survei dan Analisis Lapangan

Kegiatan survey ini dilaksanakan untuk meninjau beberapa aspek terkait kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat. Adapun hal yang dipertimbangkan dalam survey ini adalah :

1) Kondisi kekinian masyarakat meliputi;

a. Mata pencaharian

Peserta berasal dari kalangan ibu-ibu PKK yang berprofesi sebagai pemilik industri rumah tangga skala kecil menengah, dan ibu rumah tangga.

b. Sumber Daya alam yang tersedia dan pemanfaatan saat ini

Sumber daya alam yang tersedia berupa tambak ikan atau udang, serta hasil laut di area Tarakan.

c. Potensi masyarakat

Beberapa masyarakat sudah ada yang berkecimpung dalam dunia bisnis adapula yang masih dalam tahapan pelatihan kewirausahaan dari Kelurahan. Namun, pengetahuan mengenai pengolahan perikanan masih terbatas dan kebanyakan menjual produk hasil tangkapan dalam bentuk segar.

d. Permasalahan dan kebutuhan masyarakat

Beberapa jenis hasil tangkapan terkadang dijual dengan harga rendah. Padahal jika dilakukan pengolahan terlebih dahulu, memungkinkan untuk meningkatkan nilainya "added value". Hal ini disebabkan pengetahuan mengenai pengembangan produk perikanan masih sangat terbatas, padahal memiliki potensi sumber daya alam yang melimpah.

2) Koordinasi rencana kegiatan

Pembahasan mengenai topik yang akan dibahas, durasi kegiatan dan pemateri.

B. Sosialisasi Program

Kesepakatan yang dihasilkan dari proses sosialisasi ini adalah waktu dan tempat pelaksanaan, tema, dan pemateri. Berdasarkan kesepakatan bersama, pelaksanaan sosialisasi akan dilakukan pada 7 Februari 2020 pukul 16.00 WITA bertempat di balai desa Kampung Enam. Kegiatan mengusung tema umum diversifikasi produk perikanan yang akan dihadiri oleh ibu-ibu PKK Kampung Enam. Pemateri adalah tim dosen dari Jurusan Teknologi Hasil Perikanan, Manajemen Sumber Daya Perairan dan Akuakultur.



Literasi: Jurnal Pengabdian pada Masyarakat is licensed under a Creative Commons Attribution-Share Alike 4.0 International License. All Rights Reserved e-ISSN 2775-3301

C. Penyuluhan

Penyuluhan yang dilakukan, secara garis besar terdiri atas dua tema, yaitu penyuluhan terkait **(1) Diversifikasi dan Potensi Perikanan di Kota Tarakan (2)Pengenalan berbagai Jenis Olahan Produk Perikanan (3) Demonstrasi Pengolahan Produk Perikanan**

Pada penyampaian tema pertama “Diversifikasi dan Potensi Perikanan di Kota Tarakan”, pemateri menyampaikan pentingnya diversifikasi produk perikanan agar peserta mengetahui akan tujuan dan manfaat dari diversifikasi. Pentingnya konsumsi produk perikanan mengenai kandungan gizi dan pengaruh terhadap kesehatan disampaikan untuk menambah wawasan peserta. Potensi perikanan di Tarakan yang diulas pada tema ini adalah udang, rumput laut, kepiting, dan ikan bandeng.



Gambar 2. Foto Bersama Perwakilan Mitra dan Penyampaian Materi oleh Tim Pengabdian

Pada tema kedua “Berbagai Jenis Olahan Produk Perikanan”, pemateri menyampaikan berbagai jenis olahan mulai dari pengolahan tradisional hingga ke pengolahan modern, serta produk samping yang dapat dihasilkan dari potensi perikanan yang ada di daerah Tarakan. Keunggulan dari berbagai pengolahan dan teknologi diversifikasi produk perikanan juga perlu dilakukan. Permasalahan yang terdapat di masyarakat dimana tidak adanya fasilitas, pengetahuan, dan ketrampilan terhadap diversifikasi produk perikanan menjadikan Universitas sebagai fasilitator bagi masyarakat untuk mengembangkan potensi yang ada.

Antusiasme peserta sangat terlihat dengan banyaknya pertanyaan dari ibu-ibu peserta. Mereka sangat tertarik untuk mengetahui lebih jauh terkait cara pengolahan perikanan menjadi produk makanan modern yang digunakan baik untuk konsumsi pribadi maupun untuk dipasarkan.

Materi selanjutnya yaitu pengenalan Surimi. Surimi berbahan dasar ikan atau udang, dapat diolah lebih lanjut menjadi berbagai produk pangan. Selanjutnya dilakukan demonstrasi oleh pemateri beserta tim terkait teknik pengolahan ikan dan udang menjadi



Kartina¹, Nurhikma², Christine Dyta Nugraeni³, Tuty Alawiyah⁴, M. Gandri Haryono⁵, Miska Sanda Lembang⁶, Sumarlin⁷, Syamsidar Gaffar⁸, Dena Pramita Dewi⁹, Yane Rahayu¹⁰

Diversifikasi Hasil Perikanan menjadi Berbagai Olahan Pangan Bagi Kelompok PKK Kampung Enam, Kota Tarakan

produk pangan yang bergizi yaitu sosis ikan Gulamah dan Dimsum udang. Penjelasan yang diberikan mulai dari teknik memilih bahan dasar yang baik, teknik penanganan, proses pembuatan dan bahan-bahan tambahan yang dibutuhkan. Selain itu, mitra juga dibekali teknik penyajian maupun pengemasan yang baik dan menarik. Adapun beberapa olahan produk yang diperkenalkan pada pelatihan ini antaran lain:

1. Pembuatan Surimi

Surimi merupakan pasta dari gilingan daging ikan yang dibentuk dengan percampuran es batu.



Gambar 3. Proses pembuatan surimi berbahan dasar ikan segar

Secara umum proses pembuatan surimi adalah pencucian, penggilingan, pengemasan, dan pembekuan. Pada kesempatan ini juga Ibu-ibu PKK mendapatkan informasi bahwa surimi yang telah dibuat selanjutnya dapat dibuat bakso, sosis, siomay, *fish cake* dan banyak produk pangan lainnya.

Selain pembuatan Surimi Mitra juga dibekali pengetahuan dan keterampilan dalam membuat olahan ikan dan udang menjadi empek-empek, kaki naga, sosis, dimsum, dan nugget. Dalam penyampaian materi diversifikasi olahan perikanan menjadi berbagai produk pangan, mitra juga dijelaskan teknik penanganan dan pengolahan yang tepat sehingga menghasilkan produk yang enak dan higienis. Berikut beberapa produk olahan hasil perikanan yang telah dikembangkan oleh tim Dosen di Jurusan Teknologi Hasil Perikanan, FPIK UBT dan telah dijual dipasaran.



Gambar 4. Beberapa produk yang diproduksi oleh tim dosen THP, FPIK UBT Seperti sosis ikan Gulama (kiri) dan kaki naga(kanan)



Literasi: Jurnal Pengabdian pada Masyarakat is licensed under a Creative Commons Attribution-Share Alike 4.0 International License. All Rights Reserved e-ISSN 2775-3301

Sosis ikan gulama yang disampaikan pada kegiatan ini telah melewati proses penelitian panjang sehingga telah didapatkan formulasi yang tepat. Untuk meningkatkan cita rasa pada sosis ikan Gulama diperlukan penambahan daging ayam sebesar 30%, sehingga menghasilkan karakteristik aroma dan rasa spesifik serta tekstur yang lembut dan kenyal (Nurhikma., *et al* 2019). Produk sosis, kaki naga dan dimsum udang ini dipamerkan didepan mitra dengan harapan dapat memotivasi ibu-ibu PKK untuk dapat menghasilkan produk olahan yang tidak hanya untuk konsumsi keluarga tapi juga dapat dipasarkan sehingga mampu meningkatkan perekonomian.

2. Proses Perizinan PIRT

Pengenalan mengenai proses pengajuan PIRT dimaksudkan agar peserta memiliki pandangan ke depan tentang pengolahan potensi perikanan. Terdapat beberapa peserta yang berkecimpung dibisnis industri rumah tangga sudah memiliki izin ini, namun ada juga beberapa yang belum paham sehingga diharapkan dengan informasi ini dapat memudahkan mitra yang sudah memiliki produk atau bahkan yang akan membuat produk dapat mengembangkan produknya hingga memiliki ijin PIRT. Perizinan ini sangat penting karena dapat meningkatkan persaingan atau daya jual produk dipasaran.



Gambar 5 Langkah-langkah Pembuatan izin PIRT

3. Faktor pendukung dan faktor penghambat

Beberapa faktor yang mendukung terselenggaranya kegiatan pengabdian pada masyarakat ini adalah besarnya minat dan antusiasme peserta selama kegiatan dibuktikan banyaknya peserta yang hadir, sehingga kegiatan berlangsung dengan lancar dan efektif. Sedangkan faktor penghambatnya adalah keterbatasan waktu, sarana dan prasarana, sehingga diperlukan koordinasi lebih lanjut dengan pihak



Kartina¹, Nurhikma², Christine Dyta Nugraeni³, Tuty Alawiyah⁴, M. Gandri Haryono⁵, Miska Sanda Lembang⁶, Sumarlin⁷, Syamsidar Gaffar⁸, Dena Pramita Dewi⁹, Yane Rahayu¹⁰

Diversifikasi Hasil Perikanan menjadi Berbagai Olahan Pangan Bagi Kelompok PKK Kampung Enam, Kota Tarakan

Kelurahan atau Dinas terkait sehingga kegiatan berikutnya dapat berlangsung lebih optimal.

4. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil wawancara, diskusi maupun pengamatan langsung selama kegiatan berlangsung, kegiatan pengabdian pada masyarakat ini telah mencapai tujuan dari program yaitu:

1. Meningkatnya pengetahuan Masyarakat mitra terkait potensi perikanan di Kota Tarakan
2. meningkatnya pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah hasil perikanan menjadi berbagai bentuk olahan yang enak dan higienis. serta dimungkinkan peserta dapat membuat sendiri produk olahan ikan ini di rumah
3. Meningkatnya pengetahuan masyarakat dalam hal proses pengurusan ijin edar untuk produk yang dihasilkan dalam hal ini PIRT.

B. Saran

Adapun saran dari mitra yaitu membuat kegiatan lanjutan serupa dengan tema terkait teknik pengemasan (*packaging*) dan pemasaran produk.

5 UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih kepada tim Dosen Fakultas Perikanan dan Ilmu Pengetahuan yang telah berkontribusi penuh dalam kegiatan ini, Kelurahan Kampung Enam Kota Tarakan yang telah memfasilitasi kegiatan ini, dan Ibu-ibu PKK Kampung Enam atas antusiasme dan kerjasamanya sehingga kegiatan ini dapat terlaksana dengan baik.

6 DAFTAR PUSTAKA

Nurhikma., Lutfiyana, N., Maulianawati, D, & Fitriani, A. (2019). Karakteristik Nilai Gizi dan Mutu Sensori Sosis Ikan Gulamah (*Nibeal biflora*) Dengan Penambahan Daging Ayam Jurnal IPTEKS PSP. Vol. 6 (12): 198 -206

Tjiptono, (2001). Manajemen Pemasaran dan Analisa Perilaku Konsumen, Yogyakarta: BPFE.

Riyadi, (2003). Kebiasaan Makan Masyarakat dalam Kaitannya dengan Penganekaragaman Konsumsi Pangan. Prosiding Simposium Pangan dan Gizi serta Kongres IV Bergizi dan Pangan Indonesia. Jakarta.

https://id.m.wikipedia.org/wiki/Kota_Tarakan



Literasi: Jurnal Pengabdian pada Masyarakat is licensed under a Creative Commons Attribution-Share Alike 4.0 International License. All Rights Reserved e-ISSN 2775-3301

