

Pelatihan Diversifikasi Hasil Perikanan Pada Kelompok Wanita Tani Kelurahan Mamburungan, Tarakan

M. Gandri Haryono¹, Asbar Laga², Dori Rachmawani³, Tuty Alawiyah⁴, Heni Irawati⁵, Yulma⁶, Tiara Hariani Cahyani⁷, Ashariyan⁸, Chritsine Dyta Nugraeni⁹, Kartina^{10*}
Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Borneo Tarakan, Jalan Amal Lama, No. 1
Tarakan, Kalimantan Utara.
email :kartina@borneo.ac.id

Kilas Artikel

Volume 2 Nomor 1
Februari 2022
DOI:xxx/ejpm.v%1%.xxxx

Article History

Submission: 23-01-2022
Revised: 23-01-2022
Accepted: 31-01-2022
Published: 01-02-2022

Kata Kunci:

Diversifikasi, Ikan, Hasil Perikanan, Pengolahan.

Keywords:

Diversification, fishery product, processing

Korespondensi:

(Kartina)
(kartina@borneo.ac.id)

Abstrak

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). Masyarakat Tarakan banyak yang bekerja pada usaha budidaya tambak yang menghasilkan produk perikanan seperti ikan bandeng, kepiting, maupun udang. Saat musim panen tiba hasil perikanan jumlahnya melimpah dan dibutuhkan penanganan yang cepat untuk menghindari pembusukan. Selain itu saat musim panen harga ikan cenderung mengalami penurunan dan dijual begitu saja tanpa mempertimbangkan harga jual. Hal ini disebabkan karena kurangnya wawasan masyarakat dalam hal pengolahan ikan. Padahal dengan pengolahan menjadi produk baru maka nilai jualnya akan mengalami peningkatan. Oleh karena itu pelatihan terkait diversifikasi berbagai produk olahan hasil perikanan sangat diperlukan untuk meningkatkan pengetahuan masyarakat khususnya ibu-ibu rumah tangga maupun ibu-ibu yang tergabung dalam kelompok wanita tani. Metode pelatihan terdiri dari sosialisasi, pelatihan dan pendampingan. Tahapan kegiatan yang telah dilakukan pada kegiatan ini antara lain koordinasi dengan kelompok wanita tani, pengumpulan bahan baku, sosialisasi ke masyarakat mengenai gizi ikan, pelatihan diversifikasi produk perikanan. Pelatihan diversifikasi dilakukan dengan mengolah ikan menjadi berbagai macam produk seperti pempek, tekwan, siamay. Hasil kegiatan menunjukkan daya minat kelompok wanita tani dalam pembuatan berbagai macam produk dari ikan sebesar 90% dan kelompok wanita tani memiliki keterampilan dalam mengolah hasil perikanan. Saran dalam kegiatan ini dapat dilanjutkan dengan pelatihan pengemasan produk dan pemasaran sehingga diharapkan dapat memberikan peluang usaha bagi Kelompok Wanita Tani di Kelurahan Mamburungan. Tarakan.

Abstract

Tarakan has a fairly large potential for fisheries resources, both marine and coastal fisheries (in the form of brackish water / pond aquaculture and freshwater / pond aquaculture). Many Tarakan people work in aquaculture ponds that produce fishery products such as milkfish, crabs, and shrimp. When the harvest arrives, the catch is abundant and fast handling is needed to avoid spoilage. In addition, during the harvest season, the price of fish tends to decrease and is simply sold without considering the selling price. This is due to the lack of public knowledge in terms of fish processing. Whereas with processing into new products, the selling value will increase. Therefore, related training, especially various processed fishery products, is



needed to increase public knowledge, especially housewives who are members of women's farmer groups. The method consists of socialization, training and mentoring. The stages of activities carried out in this activity include coordination with women farmer groups, collecting raw materials, outreach to the community, training on fishery products. This training is carried out by processing fish into various products such as pempek and tekwan. The results of the activity show that 90% of women farmers' groups are interested in making various kinds of fish products and women's groups have skills in processing fishery products. Suggestions in this activity are expected to be continued with product packaging and marketing training so that it can provide business opportunities for the Wanita Tani Group, in Mamburungan Tarakan.

Keywords: Diversification, Fish, Fishery Products, Processing.

1. PENDAHULUAN

Kota Tarakan merupakan salah satu kawasan yang berada di Provinsi Kalimantan Utara. Kota Tarakan memiliki Luas wilayah 677,53 km² (BPS, 2020). Jumlah penduduk kota Tarakan sebanyak 253.026 Jiwa. Kota Tarakan disebut juga sebagai *Bumi Paguntaka* yang 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 terkait cara-cara pengolahan ikan yang tepat. Oleh karena itu sosialisasi terkait diversifikasi berbagai produk olahan hasil perikanan sangat diperlukan untuk meningkatkan pengetahuan masyarakat khususnya ibu-ibu rumah tangga maupun ibu-ibu yang tergabung dalam kelompok wanita tani.

Diversifikasi produk olahan hasil perikanan dapat dilakukan dengan menggunakan bahan baku seperti ikan segar, udang, kepiting dan lain-lain 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.

Salah satu komoditas di bidang perikanan yang paling melimpah di Kota Tarakan adalah ikan bandeng. Ikan bandeng memiliki cita rasa yang enak, daging ikan yang tebal, dan merupakan sumber protein hewani serta memiliki kandungan gizi lainnya seperti zat besi dan Vitamin B-Kompleks. Harga Ikan bandeng relatif lebih murah yang di bandrol pada harga lima belas ribu (15.000) Rupiah perkilo dan harganya akan mengalami penurunan jika musim panen. Oleh karena itu perlu dilakukan peningkatan nilai ekonomis dari ikan bandeng. Salah satu cara yang dapat dilakukan adalah melalui diversifikasi ikan bandeng. Diversifikasi merupakan suatu langkah untuk mengatasi hasil panen yang berlimpah sehingga memberikan manfaat yang lebih besar. Diversifikasi dilakukan melalui proses



pengolahan bahan baku menjadi suatu produk baru yang memiliki nilai tambah yang lebih. Tingginya jumlah ikan bandeng yang dihasilkan dari hasil perikanan di Tarakan akan memberikan peluang untuk dilakukannya pengolahan ikan bandeng sehingga dapat meningkatkan nilai gizi dan nilai ekonomis dari ikan bandeng tersebut.

Kelurahan Mamburungan Timur merupakan salah satu kecamatan yang ada di Kota Tarakan. Masyarakat Mamburungan sebagian besar memiliki mata pencaharian sebagai petani dan nelayan. Target pemberdayaan masyarakat akan dilakukan kepada kelompok wanita tani yang ada di kelurahan mamburungan. Pemberdayaan masyarakat ini akan dilakukan dengan memberikan pelatihan diversifikasi hasil perikanan sehingga kelompok wanita tani memiliki keahlian dalam mengolah hasil perikanan menjadi produk baru yang memiliki nilai tambah sehingga dapat meningkatkan kesejahteraan ibu-ibu yang tergabung dalam kelompok wanita tani tersebut.

2. METODE

Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 17-18 September 2021, di Kelurahan Mamburungan Tarakan dengan Mitra Kelompok Wanita Tani yang ada di kelurahan tersebut. Metode yang dilakukan pada kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah sosialisasi dan pelatihan yang meliputi penyampaian materi untuk memberikan pengetahuan awal terkait potensi perikanan Tarakan dan nilai gizi hasil perikanan Tarakan, dan peluang usaha dibidang kuliner. Dilanjutkan dengan pelatihan pembuatan olahan hasil perikanan menjadi produk yang diminati oleh masyarakat.

Tahapan kegiatan yang dilakukan meliputi:

1) Tahap 1: Koordinasi dengan ketua kelompok wanita tani

Pada tahapan ini dilakukan koordinasi dengan ketua kelompok wanita tani yang bertujuan untuk menyampaikan rencana program dan menyepakati jadwal pelaksanaan kegiatan sehingga ibu-ibu dapat hadir.

2) Tahap 2: Pengumpulan bahan baku pembuatan Pempek dan Tekwan

Pada tahapan ini dilakukan pengumpulan bahan-bahan serta peralatan penunjang untuk pelaksanaan kegiatan pelatihan.

3) Tahap 3: Sosialisasi ke masyarakat terkait potensi perikanan Tarakan, nilai gizi ikan dan peluang usaha dibidang kuliner.

Tujuan sosialisasi adalah untuk memotivasi dan memberikan pengetahuan kepada masyarakat agar bisa memahami pentingnya kebutuhan gizi yang berasal dari ikan dan besarnya potensi perikanan Tarakan yang tidak menutup kemungkinan untuk dapat dijadikan peluang usaha khususnya dibidang Kuliner.

4) Tahap 4: Pelatihan langsung ke kelompok wanita tani

Tahap ke empat merupakan pelaksanaan kegiatan inti yaitu pelatihan diversifikasi hasil perikanan. Dari kegiatan ke empat ini diharapkan ibu-ibu dapat mengetahui berbagai olahan yang berasal dari hasil perikanan. Sehingga nantinya dapat menjadi peluang usaha baru bagi ibu-ibu kelompok wanita tani



M. Gandri Haryono, Asbar Laga, Dori Rachmawani, Tuty Alawiyah, Heni Irawati, Yulma, Tiara Hariyani Cahyani, Ashariyan, Chritsine Dyta Nugraeni, Kartina
Pelatihan Diversifikasi Hasil Perikanan Pada Kelompok Wanita Tani Kelurahan Mamburungan, Tarakan

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelatihan diversifikasi hasil perikanan pada kelompok wanita tani kelurahan Mamburungan telah dilaksanakan pada bulan September 2021. Tujuan umum kegiatan ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan ibu-ibu setempat agar bisa menghasilkan beberapa produk makanan dengan bahan baku yang berasal dari perikanan. Kegiatan tersebut meliputi empat tahapan yaitu koordinasi dengan ibu Ketua Kelompok Wanita Tani Mamburungan, pengumpulan bahan baku untuk pengolahan hasil perikanan, sosialisasi terkait gizi pada produk perikanan, pelatihan diversifikasi produk perikanan.

Adapun hasil kegiatan pengabdian yang sudah dicapai antara lain:

1) Koordinasi dengan ibu Ketua Kelompok Tani

Sasaran kegiatan PKM ini adalah ibu-ibu rumah tangga melalui pendekatan kelompok wanita tani. Kelompok Wanita Tani mamburungan memiliki banyak kegiatan pemberdayaan perempuan, sehingga dengan melibatkan kelompok wanita tani akan memudahkan sosialisasi secara menyeluruh kepada ibu-ibu rumah tangga yang ada di Kelurahan Mamburungan. Koordinasi yang dilakukan membahas terkait latar belakang kegiatan, tujuan kegiatan PKM, target yang akan dicapai serta teknis pelaksanaan. Koordinasi ini disambut baik oleh Ibu Ketua Kelompok Wanita Tani dan memberikan respon positif terhadap kegiatan yang akan dilakukan karena kegiatan yang akan dilakukan merupakan hal yang baru bagi ibu-ibu kelompok wanita Tani.

2) Pengumpulan bahan baku

Pengumpulan bahan baku untuk diversifikasi produk hasil perikanan dimaksudkan adalah untuk mencari hasil perikanan yang sesuai untuk bisa diolah menjadi berbagai macam produk dengan mempertimbangkan nilai gizi serta nilai ekonomis dari produk yang akan dibuat. Pengumpulan bahan baku ini mempermudah pelaksanaan kegiatan untuk sosialisasi nilai gizi khususnya bahan baku yang akan diolah serta nilai gizi ikan pada umumnya.

3) Sosialisasi ke Masyarakat khususnya kelompok wanita tani

Sebelum melaksanakan pelatihan mengenai Diversifikasi produk perikanan maka terlebih dahulu dilakukan sosialisasi ke masyarakat khususnya kelompok wanita tani mengenai nilai gizi pada ikan. Sosialisasi yang dilaksanakan merupakan rangkaian kegiatan bersamaan dengan pelatihan Diversifikasi produk perikanan. Pemaparan materi sosialisasi berlangsung selama 45 menit yang dilanjutkan dengan sesi tanya jawab dari peserta pelatihan. Beberapa pertanyaan diajukan oleh ibu-ibu yang ingin mengetahui lebih dalam mengenai nilai Gizi dari ikan yang akan di olah, penjelasan mengenai Diversifikasi yang menjadi hal baru bagi ibu-ibu serta keuntungan yang didapatkan dari proses diversifikasi produk perikanan yang tidak menutup kemungkinan dapat dijadikan peluang usaha (bisnis kuliner). Pertanyaan-pertanyaan yang diajukan oleh ibu-ibu tersebut menunjukkan minat dan antusias dalam mengikuti pelatihan ini. Berikut gambaran kegiatan sosialisasi dapat dilihat pada Gambar 1.





Gambar 1. Kegiatan Sosialisasi dan foto Bersama Kelompok Wanita Tani di Kelurahan Mamburungan

4) Pelatihan diversifikasi produk perikanan

Pelatihan diversifikasi produk perikanan bertujuan untuk mengembangkan kreativitas ibu-ibu dalam melakukan pengolahan ikan menjadi berbagai macam produk, sehingga memiliki nilai ekonomis. Hasil observasi yang telah dilakukan menunjukkan bahwa melimpahnya hasil perikanan di Kota Tarakan tidak banyak memberikan peluang bagi ibu-ibu untuk melakukan usaha di bidang pengolahan ikan. Pada pelatihan ini telah diolah produk hasil perikanan menjadi pempek dan tekwan. Kedua jenis produk ini dipilih berdasarkan pada minat ibu-ibu yang telah disampaikan pada saat koordinasi dengan Ketua Kelompok Tani.

Pempek merupakan makanan khas Palembang provinsi Sumatera Selatan. Makanan ini terbuat dari bahan dasar tepung tapioka dan ikan. Oleh sebab itu pempek ini kaya akan protein, lemak, karbohidrat dan vitamin yang dibutuhkan oleh tubuh. Tepung tapioka cocok digunakan sebagai bahan baku dalam pembuatan pempek. Hal ini karena tepung tapioka memiliki karakteristik yang istimewa seperti tidak berbau sehingga mudah dicampur dengan bahan perisa makanan lainnya, pasta yang dihasilkan mempunyai penampakan yang bersih dan jernih. Daging ikan yang digunakan dan tepung tapioka dengan viskositas yang tinggi serta tidak mengalami retrogradasi akan menghasilkan pempek dengan tekstur yang stabil pada saat pempek didinginkan (Gardjito et al. 2013). Meskipun pempek merupakan makanan rumahan yang sudah tidak asing bagi ibu-ibu, namun ibu-ibu Kelompok Wanita tani di Kelurahan Mamburungan belum memiliki keahlian yang memadai dalam mengolah ikan menjadi pempek. Karena teknik pengolahannya juga membutuhkan keterampilan khusus misalnya saat perajangan atau pengirisan yang dilakukan secara manual dikarenakan teksturnya yang lengket dan kenyal. Pada prinsipnya, semua ikan air tawar dan laut bisa dipakai untuk bahan membuat pempek dan tekwan, tetapi ikan laut memiliki aroma lebih amis (Riana, 2006). Oleh sebab itu, diperlukan teknik pengolahan yang tepat.

Selain pempek, ibu-ibu juga dilatih dalam mengolah ikan menjadi tekwan. Tekwan juga merupakan makanan khas Palembang, yaitu hidangan berkuah dengan bahan utamanya dari ikan dan tepung tapioka seperti halnya pempek namun ada perbedaan dalam pengolahannya. Tekwan bentuknya bulat dengan ukuran kecil menyerupai pentol bakso dan saat disajikan dilengkapi dengan



M. Gandri Haryono, Asbar Laga, Dori Rachmawani, Tuty Alawiyah, Heni Irawati, Yulma, Tiara Hariani Cahyani, Ashariyan, Chritsine Dyta Nugraeni, Kartina
Pelatihan Diversifikasi Hasil Perikanan Pada Kelompok Wanita Tani Kelurahan Mamburungan, Tarakan

kuah. Biasanya tekwan dihidangkan dengan tambahan bahan pelengkap seperti jamur, udang, daun bawang pada kuahnya sedangkan pada bagian atas tekwan ditaburi soun, ebi bubuk, daun seledri dan bawang goreng. Pengolahan tekwan terdiri dari penggilingan ikan, pencampuran bahan (ikan, tepung, air dan garam), pengadonan dan pembentukan serta pemasakan (Danan & Dasir 2017). Teknik pemasakan dilakukan dengan cara perebusan hingga mendidih. Tekwan yang matang ditandai dengan mengapung pada permukaan air rebusan. Hasilnya saat ditekan tekwan akan terasa lembut dan kenyal (Balai Penelitian dan Pengembangan Industri Palembang, 2002).

Sebelum dimulainya pelatihan diawali dulu dengan penjelasan mengenai resep pembuatan pempek dan tekwan serta pembagian buku resep kepada ibu-ibu untuk mempermudah pelaksanaan kegiatan pelatihan, karena ibu-ibu akan melakukan unjuk kerja untuk pembuatan pempek dan tekwan. Antusias dan respon terhadap pelatihan ini sangat baik sekali. Gambaran kegiatan pembuatan pempek dan tekwan dapat dilihat pada Gambar 2 berikut.



Gambar 2. Antusiasme ibu-ibu saat praktek pembuatan pempek dan Tekwan dari olahan ikan hasil tangkapan nelayan



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

4. KESIMPULAN

Hasil kegiatan yang sudah dilakukan berdampak positif bagi ibu-ibu wanita tani mamburungan dengan antusias dan respon baik dari serangkaian kegiatan yang sudah dilakukan, mulai dari peningkatan pemahaman, motivasi dan keterampilan kepada ibu-ibu dalam mengolah hasil perikanan menjadi produk yang bernilai tambah.

5. UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM), Universitas Borneo Tarakan, yang telah memberikan dukungan dana berupa Hibah DIPA Tahun 2021, dan segenap tim dari Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan yang telah membantu kelancaran kegiatan ini serta mitra dari kelompok Wanita Tani Kelurahan Mamburungan Tarakan.

DAFTAR PUSTAKA

- Gardjito, M., Anton, J & Eni, H. (2013). *Pangan Nusantara Karakteristik dan Prospek untuk Percepatan Diversifikasi Pangan*. Kencana. Jakarta.
- Balai Penelitian dan Pengembangan Industri. (2002). Hasil Penelitian Pasca Panen. Palembang.
- Danar, R., & Dasir. (2017). Studi berbagai jenis bahan pengembang terhadap reabsorpsi tekwan kering ikan gabus. *EDIBLE*. 6. 36-45.
- Mutiara, T., Wibowotoma, B., Issutarti., Wahyuni, W. (2018). Diversifikasi Pengolahan Produk Perikanan Bagi Kelompok Nelayan di Kabupaten Trenggalek, *Jurnal Karinov*, 1(1). 1-12.
- Riana, (2006). Pengembangan Teknologi Pengolahan Bahan Dasar Pempek Cepat Saji dan Analisis Finansial Usahanya. Program Pasca Sarjana Universitas Sriwijaya. Palembang. (tesis tidak dipublikasikan)
- Winarni, T. A., & Swastawati, F. (2008). Pemanfaatan Hasil Perikanan sebagai Produk Bernilai Tambah (Vallue Added) dalam Upaya Penganekaragaman Pangan, *Jurnal Teknol dan dan Industri Pangan*, 14 (1). 74-81.
- Wonggo, D. (2018). Diversifikasi Produk Olahan Ikan di Kelurahan Tongkeina Kecamatan Bunaken Kota Manado. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 6 (3). 264-269.

