

Fishery Products Processing Training in the Gili Balu Area, West Sumbawa Regency

Pelatihan Pengolahan Hasil Perikanan di Kawasan Gili Balu Kabupaten Sumbawa Barat

Alim Setiawan^{a,b,*}, Sri Ahdyanti^c, Endang Yunari^c, & Sumitro^a

^aUniversitas Dayanu Ikhsanuddin, Jl. Yos Sudarso No.43, Wale, Kec. Wolio, Kota Bau-Bau, 93711, Indonesia

^bProgram Coremap CTI Grant Package 6 PT Sucofindo Advisor Utama, Indonesia

^cDinas Kelautan dan Perikanan Kabupaten Sumbawa Barat, Jl. Bung Hatta, Komplek KTC Taliwang Sumbawa Barat, 84455, Indonesia

Abstract

Gili Balu is a group of islands located on Sumbawa Island, which administratively belongs to the Poto Tano District, West Sumbawa Regency, with enormous fishery potentials such as skipjack tuna, mackarel tuna and tuna. However, this potential has not been utilized optimally due to marketing constraints and the lack of skills of Poto Tano fishermen in processing fishery products into quality processed food products. The strategy is to encourage the Poto Tano POKLASHAR community group to be able to develop fishery products. This activity aims to transfer knowledge and skills to POKLASHAR Poto Tano in processing fishery products into processed food products. The activity method is to provide training to POKLASHAR to process fishery products. The result of this activity is that the POKLASHAR community group has become skilled at making surimi and its derivative products, such as meatballs, cendol, and mpekmpek made from fish.

Abstrak

Gili Balu merupakan gugusan pulau yang terdapat di Pulau Sumbawa, tepatnya terletak di Kecamatan Poto Tano Kabupaten Sumbawa Barat yang memiliki potensi perikanan yang sangat besar seperti ikan cakalang, tongkol dan ikan tuna. Namun demikian, potensi ini belum dapat dimanfaatkan secara optimal karena terkendala pemasaran dan masih minimnya keterampilan nelayan Poto Tano dalam mengolah hasil perikanan menjadi produk makanan olahan yang bermutu. Strateginya adalah dengan mendorong kelompok masyarakat POKLASHAR Poto Tano untuk dapat mengembangkan produk hasil perikanan. Kegiatan ini ditujukan untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan kepada POKLASHAR Poto Tano dalam mengolah hasil perikanan menjadi produk makanan olahan. Metode kegiatan dilaksanakan dengan cara memberikan pelatihan pengolahan produk perikanan kepada POKLASHAR. Hasil dari kegiatan ini adalah kelompok masyarakat POKLASHAR telah terampil membuat surimi dan produk turunannya seperti bakso, cendol dan mpekmpek berbahan ikan.

Keywords: pelatihan, hasil perikanan, POKLASHAR, Sumbawa Barat.

1. Pendahuluan

Gili Balu merupakan gugusan pulau yang terdapat di Pulau Sumbawa, tepatnya terletak di Kecamatan Poto Tano Kabupaten Sumbawa Barat. Gili Balu memiliki potensi perikanan yang besar seperti ikan pelagis dan ikan demersal. Produksi pelagis seperti Ikan cakalang, tongkol, dan tuna mata besar dengan hasil tangkapan nelayan pertahun mencapai 10 sampai 70 ton pertahun. Namun demikian, potensi perikanan ini belum dimanfaatkan secara optimal oleh nelayan di kawasan Gili Balu karena terkendala oleh pemasaran yang terbatas. Selama ini, hasil tangkapan nelayan hanya dipasarkan pada pembeli sektor rumah tangga, warung makan dan para penampung ikan saja, dan belum dikembangkan dalam bentuk produk makanan olahan yang bermutu.

Selain memiliki potensi perikanan yang besar, Gili Balu juga merupakan salah satu destinasi wisatawan lokal dan mancanegara karena memiliki keindahan alam yang terbaik di pulau Sumbawa. Poto Tano merupakan gerbang bagi

* Corresponding author:

E-mail address: alim.setiawan@unidayan.ac.id

setiap wisatawan yang akan berkunjung ke pulau Sumbawa. Pada tahun 2020 tercatat bahwa wisatawan yang berkunjung ke Poto Tano baik wisatawan lokal maupun mancanegara sebanyak 3.924 orang. Kondisi ini dapat meningkatkan peluang bagi masyarakat setempat untuk mendapatkan penghasilan tambahan seperti memasarkan produk makanan olahan hasil perikanan lokal Poto Tano.

Hasil wawancara dengan Dinas Kelautan dan Perikanan Kabupaten Sumbawa Barat yakni Kepala Bidang Pengolahan Hasil Perikanan menjelaskan bahwa telah terbentuk 9 kelompok Pengolahan dan pemasaran Hasil perikanan (POKLASHAR) di Kecamatan Poto Tano. Anggota kelompok adalah ibu rumah tangga nelayan, dan janda yang tidak mandiri secara ekonomi dan masih belum memiliki pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah hasil perikanan menjadi produk olahan.

Salah satu strategi dalam mempercepat pengembangan kelompok masyarakat ibu rumah tangga di Kecamatan Poto Tano sesuai dengan potensi yang dimilikinya adalah peningkatan pengetahuan dan keterampilan dalam produksi olahan pangan hasil perikanan. Melalui kerjasama antara Dinas Kelautan dan Perikanan Kabupaten Sumbawa Barat dan Tim Coremap-CTI GP6 berupaya mendatangkan narasumber yang telah berpengalaman untuk berbagi pengetahuan dan keterampilan kepada kelompok masyarakat dalam pengolahan ikan menjadi berbagai produk olahan pangan. Daging ikan dapat diolah menjadi produk pangan seperti sosis, baso, nugget, dan mpek-mpek (Pratama, Rostini, & Kurniawati, 2017; Agustini, Darmanto, Wijayanti, & Riyadi, 2016; Kartina, Haryono, Laga, Rachmawani, Alawiyah, Irawati, Yulma, Cahyani, Ashariyan, & Nugraeni, 2022). Dengan demikian, perlu transfer pengetahuan dan keterampilan kepada POKLASHAR sehingga diharapkan POKLASHAR dapat memulai usaha baru dengan mengembangkan produk berbahan ikan yang memiliki standar mutu produk yang baik dan dapat memenuhi selera pasar yang akhirnya dapat meningkatkan pendapatan kelompok masyarakat Poto Tano. Kegiatan pelatihan ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan kepada POKLASHAR Poto Tano dalam mengolah hasil perikanan menjadi produk makanan olahan.

2. Metode

Kegiatan pelatihan pengolahan produk perikanan dilaksanakan selama 2 hari yaitu pada tanggal 24-25 Mei yang berlokasi di Desa Poto Tano Kecamatan Poto Tano Kabupaten Sumbawa Barat, yang diikuti sebanyak 41 orang peserta yang terdiri dari 5 orang anggota dari unsur penyuluh perikanan Kabupaten Sumbawa Barat, dan 36 orang dari unsur Kelompok POKLASHAR dan LSM JARI (Jaringan Advokasi Pemberdayaan Masyarakat Pesisir Indonesia). Alat yang digunakan adalah laptop, LCD dan Projector untuk pemberian materi pelatihan, dan alat pendukung kegiatan praktek pengolahan hasil perikanan. Bahan yang digunakan adalah ikan cakalang, tuna dan ikan tongkol untuk diolah menjadi produk makanan olahan. Tahapan pelaksanaan kegiatan dimulai dari tahap persiapan dan kegiatan pelatihan

2.1. Tahap Persiapan Kegiatan

Pada tahapan ini tim melakukan survey lapangan kelokasi Kelompok POKLASHAR, untuk melihat kondisi kelompok dan melakukan sharing dan diskusi mengenai permasalahan yang sedang dihadapi oleh kelompok. Kegiatan selanjutnya adalah tim melakukan koordinasi dengan Dinas Kelautan dan Perikanan Kabupaten Sumbawa Barat dan dilanjutkan dengan membuat rencana kegiatan pelatihan pengolahan hasil produk perikanan.

2.2. Kegiatan Pelatihan Pengolahan Produk Perikanan

Kegiatan pelatihan dimulai dari pemberian materi pengetahuan umum tentang bahan baku produk olahan, kegiatan demonstrasi pengolahan produk hasil perikanan, diskusi dan Tanya jawab, serta evaluasi kegiatan.

3. Hasil dan Pembahasan

3.1. Tahap Persiapan Kegiatan

Kegiatan persiapan diawali dengan survey ke lokasi mitra POKLASHAR Desa Poto Tano yang dilaksanakan pada tanggal 10 – 15 Januari 2022. Pelaksanaan survey berlangsung selama 5 hari. Pada tahap ini tim menggali informasi permasalahan yang dihadapi oleh kelompok. Hasil survey tim dilapangan diperoleh bahwa kelompok POKLASHAR adalah ibu rumah tangga, dan janda dan tinggal menetap di desa Poto Tano tanpa didampingi oleh anak-anak mereka

karena sebagian besar memilih bekerja dan menetap di luar Poto Tano. Desa Poto Tano memiliki keunggulan dalam bidang hasil perikanan tangkap yaitu ikan pelagis seperti cakalang, tongkol dan tuna mata besar. Namun demikian, kelompok POKLASHAR belum mampu mengembangkan potensi tersebut untuk dijadikan sebagai sumber pendapatan. Hal ini terjadi karena terkendala oleh tingkat pengetahuan dan keterampilan kelompok yang relatif minim khususnya menghasilkan produk olahan hasil perikanan yang bermutu. Berdasarkan informasi yang diperoleh pada saat survey tersebut, tim melakukan koordinasi dengan pemerintah setempat yaitu Dinas Kelautan dan Perikanan Kabupaten Sumbawa Barat menyusun rencana kegiatan pelatihan kepada kelompok POKLASHAR. Kegiatan yang direncanakan adalah pelatihan pengolahan hasil produk perikanan berbahan dasar ikan sesuai dan sumberdaya yang tersedia di Poto Tano.

3.2. Pelatihan Pengolahan Produk Hasil Perikanan

Proses pelaksanaan kegiatan pelatihan ini diawali dengan pembukaan acara kegiatan dan kata sambutan Kepala Dinas Kelautan dan Perikanan Kabupaten Sumbawa Barat. Kegiatan selanjutnya adalah pemberian materi oleh narasumber menggunakan power point dengan metode ceramah. Pada sesi ini, pemateri memberikan pengetahuan umum tentang ikan tuna, cakalang dan tongkol dan nilai gizinya kepada peserta. Selain itu, pemateri juga menyampaikan manfaat mengkonsumsi ikan, dan keunggulan menggunakan ikan sebagai bahan baku produk olahan, dan peluang usaha dari produk olahan hasil perikanan. Kegiatan dilanjutkan dengan pemateri menyampaikan teknik mengolah ikan menjadi surimi. Surimi secara harfiah berarti daging yang dilumatkan, atau bahan makanan dari ikan yang dihaluskan hingga membentuk seperti pasta. Bahan ini biasanya dikemas dalam plastik dan dalam keadaan beku, untuk kemudian dilelehkan dan diolah menjadi produk turunannya seperti bakso ikan, mpekmpek dan cendol ikan. Kegiatan berlanjut ke sesi diskusi antara pemateri dengan peserta. Kegiatan diskusi ditujukan memberikan informasi tambahan bagi peserta yang belum memahami materi atau ingin mengetahui lebih jauh terkait proses pemanfaatan daging ikan sebagai bahan baku produk olahan. Gambar 1 di bawah ini memperlihatkan suasana pemberian materi dalam kegiatan pelatihan.

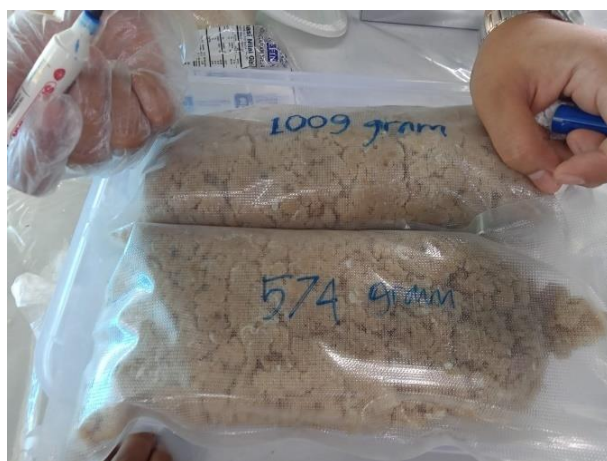


Gambar 1. Pemberian materi pelatihan produk olahan berbahan dasar ikan

Kegiatan selanjutnya adalah demonstrasi peserta yang didampingi langsung oleh narasumber pelatihan. Praktek diawali dengan pembuatan fillet ikan (Gambar 2), dan dilanjutkan dengan penggilingan daging ikan. Kegiatan berlanjut dengan pembuatan surimi yang merupakan konsentrat protein miofibril ikan yang dibuat dengan tahapan yaitu pemisahan daging dari tulang dan kulit, pelumatan, pencucian, pemberian garam, pemberian *cryoprotectant*, selanjutnya pembekuan (Wawasto, Santoso, & Nurilmala, 2018; Rosmasita, Ghazali, Manurung, Siregar, Limbong, Simanjuntak, & Situmeang, 2021). Hasil surimi ikan cakalang, tongkol dan tuna tersaji pada gambar 3.



Gambar 2. Proses fillet ikan.



Gambar 3. Hasil surimi ikan cakalang dan tuna

Surimi kemudian diolah menjadi produk turunannya seperti bakso ikan, mpekpek dan cendol ikan. Setelah kegiatan praktek pembuatan produk olahan, POKLASHAR juga dibekali teknik penyajian dan pengemasan produk olahan. agar produk tidak mudah rusak, yang dilakukan dengan cara disimpan dalam bentuk beku. Produk yang dihasilkan juga dapat dinikmati dalam jangka panjang. Hasil produk mpekpek, cendol dan bakso terlihat pada gambar 4 di bawah ini.



Gambar 4. Hasil produk olahan (mpekpek, cendol dan bakso) POKLASHAR berbahan baku ikan cakalang, ikan tuna dan ikan tongkol.

Kegiatan akhir yaitu evaluasi hasil praktek yang dilakukan dengan seluruh peserta mencicipi produk olahan yang dihasilkan, dan kemudian dilanjutkan dengan acara penutupan kegiatan pelatihan pengolahan hasil perikanan, selanjutnya dilakukan foto bersama sebagai dokumentasi akhir dari kegiatan sebagaimana terlihat pada gambar 5.



Gambar 5. Kegiatan penutupan pelatihan pengolahan produk hasil perikanan.

Adanya kegiatan pelatihan pengolahan produk hasil perikanan ini diharapkan memotivasi kelompok masyarakat POKLASHAR Desa Poto Tano untuk dapat menciptakan usaha produk olahan yang dapat dipasarkan, yang akhirnya dapat meningkatkan penghasilan pendapatan keluarga. Produk yang dihasilkan juga dapat menjadi sebagai produk unggulan Desa Poto Tano yang memiliki keunikan khusus karena berbahan baku ikan segar (ikan cakalang, tuna, dan tongkol). Selain itu, terciptanya usaha produk olahan POKLASHAR juga akan meningkatkan nilai tambah ikan hasil tangkapan nelayan Desa Poto Tano sehingga dapat meningkatkan pendapatan nelayan.

4. Kesimpulan

Capaian dari kegiatan program ini adalah meningkatnya pengetahuan dan keterampilan mitra POKLASHAR Kecamatan Poto Tano Kawasan Gili Balu dalam pengolahan bahan baku ikan, dan membuat produk makanan olahan yang bermutu yang sesuai standar.

Acknowledgements

Ucapan terimakasih kepada Program Coremap CTI yang mendanai kegiatan ini melalui Sumber dana yang berasal dari hibah Global Environmental Facility (GEF) yang dikelola oleh Asian Development Bank (ADB). Terimakasih juga kepada Dinas Kelautan dan Perikanan Kabupaten Sumbawa Barat, mitra POKLASHAR, LSM JARI, dan Penyuluh perikanan wilayah Kabupaten Sumbawa Barat.

References

- Agustini, T.W., Darmanto, Y.S., Wijayanti, I., Riyadi, P.H. (2016). Pengaruh perbedaan konsentrasi daging terhadap tekstur, nutrisi dan sensori tahu bakso ikan nila. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 19(3), 214-221. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v19i3.15191>
- Kartina, Haryono M. G., Laga A., Rachmawani D, Alawiyah T., Irawati H., Yulma, Cahyani, T.H., Ashariyan, Nugraeni, C. D. (2022). Pelatihan Diversifikasi Hasil Perikanan Pada Kelompok Wanita Tani Kelurahan Mamburungan, Tarakan. *Literasi: Jurnal Pengabdian Masyarakat Dan Inovasi*, 2(1), 453 - 460. <https://doi.org/10.58466/literasi.v2i1.284>
- Pratama, R.I., Rostini, I., Kurniawati, N. (2017). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Peningkatan Keterampilan Produk Olahan Hasil Perikanan Di Wilayah Yang Terkena Dampak Genangan Jatigede Kabupaten Sumedang. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 60-63

- Rosmasita, R., Ghazali, T. M., Manurung, D. F., Siregar, E. S. Y., Limbong, I., Simanjuntak, F., & Situmeang, H. (2021). Utilization of Barracuda Fish (*Sphyrna barracuda*) as fish nugget in Sorkam District, Central Tapanuli. *Abdimas: Jurnal Pengabdian Masyarakat Universitas Merdeka Malang*, 7(1), 103-112 <https://doi.org/10.26905/abdimas.v7i1.5337>
- Wawasto, A., Santoso, J., Nurilmala, M. (2018). Karakteristik surimi basah dan kering dari ikan baronang (*Siganus* sp.). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 21(2), 367-376. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v21i2.23504>