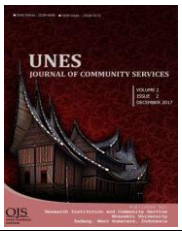

UNES Journal of Community Service
Volume 3, Issue 2, December 2018
P-ISSN: 2528-5572
E-ISSN: 2528-6846
Open Access at: http://ojs.ekasakti.org/index.php/UJCS

PENGEMBANGAN PRODUK OLAHAN HASIL KELAUTAN (IKAN DAN RUMPUT LAUT) DI KECAMATAN BUNGUS TELUK KABUNG

DEVELOPMENT OF MARINE PRODUCTS PROCESSED (FISH AND SEAWEED) IN BUNGUS TELUK KABUNG

Wiwik Gusnita
Fakultas Pariwisata dan PerhotelanUniversitas Negeri Padang
E-mail: wiwikgusnita76@yahoo.com

INFO ARTIKEL

Koresponden

Wiwik Gusnita
wiwikgusnita76@yahoo.com

Kata kunci:
pengolahan, ikan, rumout laut

hal: 171 - 175

ABSTRAK

Masyarakat nelayan yang berada di pesisir pantai khususnya di daerah Teluk Kabung memiliki potensi sebagai penunjang ekonomi kerakyatan. Sumberdaya alam sekitar seharusnyalah dapat dimanfaatkan dan dikembangkan dengan baik. Namun karena keterbatasan pengetahuan dan keterampilan, membuat mereka memiliki ruang yang sempit untuk mengembangkan perekonomiannya. Tersedianya sumberdaya manusia, serta teknologi dan peluang pasar yang potensial perlu dikembangkan sehingga dapat dijadikan lahan pekerjaan bagi masyarakat, khususnya di daerah pesisir pantai. Potensi hasil laut dapat dimanfaatkan untuk meningkatkan perekonomian mayarakat nelayan setempat dengan menjadikannya berbagai macam hasil olahan makanan, yang dapat diproduksi setiap saat. Pengolahan ikan laut yang merupakan *agro based industry* merupakan salah satu agroindustri yang penting untuk dikembangkan, karena memiliki potensi sumberdaya alam dan bahan baku yang cukup tersedia dalam jumlah besar. Tersedianya sumbersaya manusia, serta teknologi dan peluang pasar yang potensial perlu dikembangkan sehingga dapat di jadikan lahan pekerjaan bagi masyarakat, khususnya di daerah pesisir pantai.

Copyright © 2018 UJCS. All rights reserved.

ARTICLE INFO

Correspondent:

Wiwik Gusnita
wiwikgusnita76@yahoo.com

Keywords:
processing, fish, seaweed

page: 171 - 175

ABSTRACT

The fishing community located on the coast especially in the Teluk Kabung area has the potential to support the people's economy. Surrounding natural resources should be used and developed properly. However, due to limited knowledge and skills, making them have a narrow space to develop their economy. Availability of human resources, as well as potential technology and market opportunities that need to be developed so that they can be used as work land for the community, especially in coastal areas. The potential of marine products can be used to improve the economy of local fishing communities by making various kinds of processed food products, which can be produced at any time. Processing of marine fish which is an agro-based industry is one of the important agro-industries to be developed, because it has the potential of natural resources and sufficient raw materials available in large quantities. The availability of human resources, as well as potential technology and market opportunities, needs to be developed so that they can be used as jobs for the community, especially in coastal areas.

Copyright © 2018 UJCS. All rights reserved.

PENDAHULUAN

Upaya perbaikan gizi masyarakat menjadi syarat yang sangat penting untuk mewujudkan Sumberdaya Manusia (SDM) yang maju dan mandiri. Gizi yang baik akan meningkatkan kemampuan tumbuh kembang, fisik, mental, intelektual dan sosial yang nantinya akan meningkatkan produktifitas kerja serta prestasi. Terpenuhinya kebutuhan akan zat gizi tidak dapat terpisahkan dengan konsumsi makanan. Konsumsi zat gizi yang seimbang dan beragam yang didapat dari keanekaragaman bahan pangan tertentu menentukan kualitas zat gizi yang dikonsumsi.

Di Sumatera Barat tingkat konsumsi energi masyarakat masih didominasi oleh karbohidrat, sedangkan protein yang bersumber dari ikan tingkat konsumsinya masih rendah (Pola Pangan Harapan Sumatera Barat Tahun 2002 – 2006). Terbukti masih tingginya peristiwa busung lapar di Sumatera Barat. Hal ini diduga akibat masih rendahnya pengetahuan mayarakat tentang manfaat ikan untuk kesehatan dan diversifikasi pengolahan ikan, kemudian belum memasyarakatnya pengembangan produk perikanan tingkat rumah tangga di Sumatera Barat. Pada umumnya masyarakat mengenal ikan sebagai lauk-pauk, teman makan nasi dengan pengolahan yang sederhana/ tradisional serta kurang bervariasi sehingga kurang menimbulkan minat masyarakat untuk mengkonsumsi terutama di daerah pedesaan tertinggal (rawan gizi). Padahal banyak cara yang dapat dilakukan dalam mengolah hasil perikanan, disamping sebagai lauk-pauk, juga dapat dibuat berbagai macam pengolahan yang bergengsi, bernilai ekonomis dan bergizi tinggi serta siap saji. Pada Tabel 1 dapat dilihat keragaan produksi pengolahan ikan Sumatera Barat.

Negara Indonesia kaya akan sumberdaya alam serta pendudunya yang memiliki kemauan untuk memperjuangkan hidup, tidak terkecuali daerah Sumatera Barat, khususnya masyarakat Kec.Teluk Kabung yang tinggal di daerah pesisir pantai.

Penduduk setempat bermata pencaharian sebagai nelayan, petani, pedagang dan pengrajin di berbagai bidang. Sebagai daerah pesisir pantai, di wilayah ini sebagian besar masyarakatnya bekerja sebagai nelayan. Hasil tangkapan mereka berupa ikan dan hasil laut lainnya sebagian besar hanya di jual dalam keadaan mentah. Hasil penjualan yang relatif rendah, tidak memungkinkan untuk memenuhi kebutuhan keluarga. Kondisi ini juga diperburuk oleh kondisi alam yang terkadang tidak bersahabat. Musim angin yang dahsyat sering membuat mereka kehilangan pekerjaan dan penghasilan.

Tabel 1. Keragaan Produksi Pengolahan Ikan Sumatera Barat

No	Jenis Perlakuan	2005 (ton)	2006 (ton)
1	Pengeringan	7.434,8	21.410,1
2	Penggaraman	-	-
3	Pemindangan	772.1	896,1
4	Peragian	-	-
5	Fermentasi	-	-
6	Pengasapan	64,0	59,7
7	Pembekuan	-	-
8	Pengalengan	-	-
9	Pembuatan tepung ikan	-	-
10	Lain-lain	15,2	15,6

Sumber: Laporan Tahunan DKP Propinsi Sumatera Barat tahun 2006

Potensi hasil laut dapat dimanfaatkan untuk meningkatkan perekonomian mayarakat nelayan setempat dengan menjadikannya berbagai macam hasil olahan makanan, yang dapat diproduksi setiap saat. Pengolahan ikan laut yang merupakan *agro based industry* merupakan salah satu agroindustri yang penting untuk dikembangkan, karena memiliki potensi sumberdaya alam dan bahan baku yang cukup tersedia dalam jumlah besar. Tersedianya sumbersaya manusia, serta teknologi dan peluang pasar yang potensial perlu dikembangkan sehingga dapat di jadikan lahan pekerjaan bagi masyarakat, khususnya di daerah pesisir pantai.

Seiring dengan kondisi di Kecamatan Teluk Kabung, sebagai wilayah pesisir yang kaya akan sumberdaya laut menghasilkan banyak jenis hasil laut seperti ikan dan rumput laut (alga). Saat ini rumput laut hanya mereka jual secara langsung, baik dalam keadaan segar maupun dalam keadaan kering. Belum ada pengolahan lebih lanjut dari rumput laut yang dapat dijadikan sumber pendapatan baru, sehingga nelayan tidak hanya menggantungkan ekonomi keluarga dari hasil tangkapan ikan dan panen rumput laut yang sangat tergantung pada kondisi dan cuaca setempat.

Potensi rumput laut dapat dimanfaatkan untuk meningkatkan perekonomian masyarakat dengan menjadikannya berbagai macam hasil olahan makanan, yang dapat diproduksi setiap saat. Pengolahan rumput laut sebagai *agro based industry* merupakan salah satu agroindustri yang penting untuk dikembangkan, karena potensi sumberdaya alam dan bahan baku yang tersedia dalam jumlah besar.

Masyarakat nelayan yang berada di pesisir pantai khususnya di daerah Teluk Kabung memiliki potensi sebagai penunjang ekonomi kerakyatan. Sumberdaya alam sekitar seharusnyalah dapat dimanfaatkan dan dikembangkan dengan baik. Namun karena keterbatasan pengetahuan dan keterampilan, membuat mereka memiliki ruang yang sempit untuk mengembangkan perekonomiannya. Para nelayan sudah seharusnya berdiri tegak sebagai pahlawan ekonomi dari samudra yang luas dan penuh kekayaan hasil laut. Oleh karena itu dengan adanya sentuhan pengetahuan, kemampuan mereka dalam mengumpulkan hasil laut akan lebih berkembang dan

menjadikan sumber ekonomi baru di tengah masyarakat pesisir pantai, khususnya keluarga nelayan Kecamatan Teluk Kabung.

METODE PELAKSANAAN

Usaha meningkatkan taraf hidup anggota masyarakat telah banyak pula dilakukan oleh pemerintah, namun karena berbagai faktor, seperti ; jumlah penduduk yang banyak, dana yang dialokasikan masih terbatas dan latar belakang pendidikan yang relatif rendah serta bervariasi, maka usaha tersebut di atas masih belum memperoleh hasil yang memuaskan serta merata dan menyeluruh. Oleh sebab itu program-program yang menunjang pengetahuan dan keterampilan berbasis IPTEK khususnya bagi masyarakat yang siap pakai sangat perlu diberikan secara kontinu dan berkelanjutan, yang sekaligus dapat meningkatkan ekspor komoditi perikanan ke depan. Menurut Martasuganda,S dkk dalam Afridawati (2008), menyatakan bahwa kunci keberhasilan pembangunan di bidang kelautan dan perikanan ke depan tidak lepas dari faktor kualitas sumberdaya manusia dan kemapuan dalam menguasai ilmu pengetahuan (IPTEK).

Terkait dengan hal tersebut dirasa perlu untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan kepada masyarakat guna menumbuhkan jiwa wirausaha melalui pengolahan makanan berbahan baku hasil kelautan, yakni rumput laut. Supaya tujuan dapat tercapai secara maksimal, maka dalam pelaksanaan pengabdian bagi masyarakat digunakan metode yang bervariasi yaitu:

1. Metode ceramah dan tanya jawab, untuk mejelaskan pengetahuan dan memperkenalkan jenis keterampilan yang akan diberikan berupa pengetahuan gizi dasar, meliputi: manfaat ikan sebagai salah satu sumber protein hewani yang sangat dibutukan untuk kesehatan terutama dalam tumbuh kembang anak., Kemanan Pangan, meliputi cara memproduksi makanan yang baik, hygiene dan sanitasi dalam pengolahan dan penyajian makanan, persyaratan penggunaan bahan tambahan pangaan (BTP), kemasan, menghitung biaya produksi,
2. Metode demonstrasi dan pemberian tugas, metode ini digunakan memberikan pengetahuan dan keterampilan kepada mitra dalam hal persiapan peralatan dan bahan baku serta bahan tambahan yang akan digunakan dalam proses produksi, mengolah aneka makanan dengan bahan baku ikan berupa Bakso ikan, Abon ikan, Nugget ikan, Burger ikan, Ikan Presto, mengolah aneka makanan dengan bahan baku rumput laut berupa manisan rumput laut, Dodol rumput laut, selai rumput laut, permen jelly rumput laut serta menyajikan dan pengemasan produk secara benar sesuai dengan ketentuan kesehatan dan keamanan makanan, sehingga siap untuk dipasarkan.
3. Demontrasi dan pemberian tugas merupakan kegiatan inti dalam program ini. Tim dan anggota mitra bekerja bersama-sama selama proses produksi berlangsung. Demonstrasi yang dilakukan instruktur, diikuti oleh anggota mitra sesuai dengan lembar kerja (*job sheet*) yang telah diberikan sebelumnya. Partisipasi mitra dalam hal ini, selain menyediakan tempat untuk pelatihan , mereka juga membantu dalam penyediaan bahan baku, berupa ikan dan rumput laut.

HASIL KEGIATAN

Sehubungan dengan dasar pemikiran di atas maka luaran kegiatan ini adalah meningkatnya pengetahuan dan keterampilan mitra yakni tentang pengolahan aneka makanan dengan bahan baku hasil kelautan berupa rumput laut, mulai dari memilih bahan baku, mengolah, menyajikan hingga pengemasan untuk industri skala kecil.

Secara khusus luaran program ini adalah:

1. Pemahaman yang lebih baik tentang gizi dasar, terutama pemanfaatan ikan sebagai salah satu sumber zat gizi utama. Peningkatan pemahaman akan pentingnya gizi, diharapkan masyarakat melalui mitra dapat memanfaatkan ikan sebagai sumber protein hewani, terutama bagi anak balita. Dengan demikian membantu meningkatkan status gizi anak balita di lingkungan mitra (masyarakat Kec. Teluk Kabung)
2. Mitra mampu mengoptimalkan pemanfaatan ikan dan rumput laut sehingga penganekaragaman makanan berbahan baku hasil kelautan dapat ditingkatkan.

Mitra mampu mengolah ikan dan rumput laut menjadi berbagai produk olahan yang memenuhi persyaratan kesehatan dan keamanan pangan sehingga layak untuk dipasarkan. Dengan demikian hasil olahan ikan dan rumput laut yang diproduksi memiliki nilai ekonomi yang lebih tinggi. Mitra mendapatkan sumber pendapatan baru sehingga tidak bergantung hanya dari hasil tangkapan ikan dan panen rumput laut. Hal ini dapat meningkatakan ekonomi mitra secara bertahap dan mengurangi pengangguran.

SIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pelatihan yang diberikan dirasakan sangat bermanfaat untuk memanfaatkan ikan dan rumput laut yang memang berlimpah di lokasi setempat. Masyarakat menjadi terpacu untuk mengembangkannya menjadi usaha berbentuk industri rumah tangga dengan membentuk kelompok-kelompok usaha. Keberhasilan kegiatan tidak terlepas dari motivasi masyarakat sendiri yang memang sangat kuat dan kerjasama tim pelaksana yang solid. Namun beberapa hal dirasa masih perlu ditingkatkan dan dilanjutkan seperti legalitas usaha yang belum terlaksana, karena kualitas produksi perlu distandarkan dan diseragamkan. Selain itu waktu pengurusan legalirtas produk tidak bertepatan dengan masa pelaksanaan kegiatan yang tersedia. Dukungan menejemen yang baik sangat diperlukan untuk mengembangkan usaha pengolahan ikan dan rumput laut, agar pemasaran lebih jelas dan perlunya wadah yang jelas untuk tempat pemasaran.

DAFTAR PUSTAKA

Afridawati. 2008. *Prospek Pengembangan Produk Nilai Tambah Hasil Kelautan dan Perikanan Sumatera Barat, Dinas kelautan dan Perikanan Propinsi sumatera Barat.* Padang

Badan Bimas Ketahanan Pangan Propinsi Sumatera Barat. 2007. *Pola Pangan Harapan Sumatera Barat Tahun 2002-2006*, Badan Bimas Ketahanan Pangan Propinsi Sumatera Barat. Padang

Dinas Kelautan dan Perikanan Propinsi Sumatera Barat. 2006. *Laporan Tahunan, Dinas Kelautan dan Perikanana Propinsi Sumatera Barat*, Padang.

Istini, S.A. , Zatnika, Suhaimi dan J. Anggadiredja. 1986. *Manfaat dan Pengolahan Rumput Laut,* Jurnal Penelitian BPPT, No. XIV, Jakarta.

Winarno F.G. 1997. *Keamanan Pangan*. IPB, Bogor

==========