

Pengembangan Produk Olahan Ikan dalam Upaya Pemanfaatan Hasil Tangkapan Ikan Tuna di Desa Sumberjaya, Sumur, Pandeglang

(Development of Processing Fish Products in Efforts to Utilization of Tuna Catches in Sumberjaya Village, Sumur, Pandeglang)

Pipin Supinah^{1*}, Bustami², Muhammad Dwiki Amara Ermaya³

¹ Fasilitator Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat, Institut Pertanian Bogor, IPB
Dramaga, Bogor 16680

² Departemen Teknologi Hasil Perairan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian
Bogor, IPB Dramaga, Bogor 16680

³ Departemen Ilmu dan Teknologi Kelautan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut
Pertanian Bogor, IPB Dramaga, Bogor 16680
Penulis Korespondensi: pipinsph05@gmail.com

ABSTRAK

Desa Sumberjaya merupakan salah satu desa yang memiliki potensi perikanan tangkap yang terletak di Kabupaten Pandeglang, Provinsi Banten. Hasil tangkapan berupa ikan pelagis kecil dan ikan pelagis besar. Pengolahan hasil perikanan di desa ini hanya sekedar pengasinan ikan teri, oleh karena itu diperlukan diversifikasi olahan ikan untuk meningkatkan nilai jual produk. Kegiatan ini bertujuan memberdayakan masyarakat dengan melakukan pendampingan pada kegiatan pengembangan produk perikanan di Desa Sumberjaya, Kecamatan Sumur, Kabupaten Pandeglang, Banten. Metode yang digunakan adalah metode partisipatif, dimana masyarakat ditempatkan sebagai subjek dalam setiap aktivitas kegiatan, mulai dari perencanaan, implementasi, maupun evaluasi. Kegiatan pelatihan pengolahan produk perikanan dilaksanakan dengan jumlah peserta 24 orang yang terdiri dari ibu-ibu HUNTARA, beberapa ibu PKK, dan perwakilan dari penanggung jawab HUNTARA. Kegiatan ini diawali dengan presentasi mengenai macam-macam bahan baku yang dapat digunakan dalam pembuatan *nugget*, dan penjelasan singkat cara pembuatan dan cara penyimpanan yang baik dan benar. Adanya kegiatan pelatihan pengolahan produk *nugget* ikan ini diharapkan masyarakat Desa Sumberjaya dapat mengolah hasil tangkapan dengan maksimal dengan standar dan kualitas yang baik. Sebelum adanya kegiatan pelatihan ini masyarakat Desa Sumberjaya belum mengetahui macam olahan bahan baku terutama dari hasil perikanan, namun setelah dilakukan kegiatan pelatihan pengolahan produk yang terdiri dari penjelasan materi, dan demonstrasi pengetahuan masyarakat Desa Sumberjaya mengenai olahan bahan baku hasil perikanan meningkat, salah satunya pengolahan produk *nugget* ikan.

Kata kunci: Desa Sumberjaya, *nugget* ikan, olahan bahan baku, produk perikanan, pendampingan masyarakat

ABSTRACT

Sumberjaya Village is one of the villages that have potential for capture fisheries in Pandeglang Regency, Banten Province. Sumberjaya village catches are small pelagic fish and large pelagic fish. The processing of fishery products in this village is only salting anchovy, therefore it is necessary to diversify fish preparations to increase the sale value of the product. This program aims to empower the community by providing assistance in fishery product development activities in Sumberjaya

Village, Sumur District, Pandeglang Regency, Banten. The method used is a participatory method, where the community was placed as a subject in every activity, ranging from planning, implementation, and evaluation. Sumberjaya Village is one of the villages that have potential for capture fisheries in Pandeglang Regency, Banten Province. Sumberjaya village catches are small pelagic fish and large pelagic fish. The processing of fishery products in this village is only salting anchovy, therefore it is necessary to diversify fish preparations to increase the sale value of the product. This program aims to empower the community by providing assistance in fishery product development activities in Sumberjaya Village, Sumur District, Pandeglang Regency, Banten. The method used is a participatory method, where the community was placed as a subject in every activity, ranging from planning, implementation, and evaluation.

Key word: Sumberjaya village, fish nugget, processing raw materials, Fishery Product, Community assistance

PENDAHULUAN

Kabupaten Pandeglang merupakan wilayah yang terletak pada koordinat $6^{\circ} 21' - 7^{\circ} 10' \text{ LS}$ dan $104^{\circ} 8' - 106^{\circ} 11' \text{ BT}$. Secara administrasi kabupaten ini berbatasan dengan Kabupaten Serang di sebelah utara, Samudera Hindia di sebelah selatan, Selat Sunda di sebelah barat, dan berbatasan dengan Kabupaten Lebak di sebelah timur. Kabupaten Pandeglang merupakan salah satu pusat produksi perikanan tangkap di Provinsi Banten, dimana jumlah produksi perikanan tangkap pada tahun 2011 sebesar 24,097.4 ton (DKP Banten 2011).

Desa Sumberjaya merupakan salah satu desa pesisir yang terletak di Kecamatan Sumur, Kabupaten Pandeglang, Provinsi Banten. Menurut Mulyawan *et al.* (2015) Desa Sumberjaya adalah desa dengan golongan tipe hierarki II karena wilayah desa tersebut dalam tingkat perkembangan sedang yang ditunjukkan oleh ketersediaan sarana prasarana dan jarak dengan pusat pelayanan yang sedikit jauh. Tingkat kesejahteraan masyarakat yang berada di wilayah penyangga Taman Nasional Ujung Kulon ini masih tergolong keluarga pra-sejahtera dan sejahtera 1 dengan persentase 64.9% ha ini menunjukkan bahwa sebagian besar masyarakat desa di Kecamatan Sumur memiliki tingkat kesejahteraan yang rendah (Mulyawan *et al.* 2015). Desa Sumberjaya memiliki luas wilayah 258.54 km^2 dengan jumlah penduduk 4.338 jiwa yang sebagian besar bermata pencaharian dibidang pertanian, peternakan dan perikanan. Lahan pertanian seluas 1836 Ha merupakan lahan pertanian sawah, sedangkan lahan pertanian non sawah seluas 1351 Ha. Masyarakat Desa Sumberjaya mayoritas berprofesi sebagai nelayan sehingga kegiatan perikanan tangkap lebih sering ditemukan.

Pemanfaatan hasil laut yang menjadi komoditi unggulan Desa Sumberjaya diantaranya penangkapan ikan kerapu, teri, kakap, tongkol, dan udang. Komoditas ini akan dikonsumsi dalam bentuk segar, digaramkan, dipindang, dan lain - lain. Selain komoditas ikan pelagis kecil, terdapat komoditas ikan pelagis besar seperti ikan cakalang dan tuna, namun ikan pelagis besar tidak diolah menjadi produk melainkan dijual di Pasar. Ikan tuna merupakan ikan pelagis yang mempunyai nilai ekonomis yang tinggi. Pengolahan ikan tuna dapat meningkatkan nilai jual serta mendorong tumbuhnya industri pengolahan ikan yang dapat meningkatkan kesejahteraan dan kemakmuran masyarakat.

Penyuluhan dan pemberdayaan masyarakat berbasis pengembangan produk perikanan sangat penting dilakukan. Pemberdayaan masyarakat adalah proses perbaikan kepada siapapun yang bertujuan memberikan kemampuan melakukan sesuatu yang

bermanfaat dengan konsep kemandirian, partisipasi, jaringan kerja, dan keadilan (Hikmat 2010). Kegiatan pemberdayaan masyarakat perlu adanya pendampingan dan kesadaran dari masyarakat. Pendampingan masyarakat merupakan upaya mengembangkan potensi dan melibatkan masyarakat dalam setiap kegiatan sehingga mampu mencapai kualitas kehidupan yang lebih baik (Samardjo 2014). Kegiatan ini bertujuan memberdayakan masyarakat dengan melakukan pendampingan pada kegiatan pengembangan produk perikanan di Desa Sumberjaya, Kecamatan Sumur, Kabupaten Pandeglang, Banten.

METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

Kegiatan ini dilakukan dengan metode partisipatif, dimana masyarakat ditempatkan sebagai subjek dalam setiap aktivitas kegiatan, mulai dari perencanaan, implementasi, maupun evaluasi. Upaya peningkatan partisipasi pada masyarakat dengan menerapkan pola pendekatan sistem pengelolaan bertumpu pada masyarakat dalam setiap kegiatannya (CBMA: *community based management approach*). Kegiatan pelatihan dilakukan pada tanggal 04 Juli 2019 pukul 15.30 - 17.30 di HUNTARA Desa Sumberjaya, Kabupaten Pandeglang. Kegiatan demonstrasi pembuatan nugget ikan diikuti oleh 24 orang yang terdiri dari ibu - ibu penghuni HUNTARA Desa Sumberjaya, Kabupaten Pandeglang.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Sektor perikanan merupakan salah satu potensi ekonomi terbesar masyarakat Desa Sumberjaya karena sebagian besar masyarakat Desa Sumberjaya berprofesi sebagai nelayan. Nelayan Desa Sumberjaya didominasi oleh nelayan bagan, dimana bagan menjadi alat tangkap utama dan hasil tangkapan utama berupa ikan teri. Ikan teri hasil tangkapan diolah menjadi ikan asin di tempat pengolahan yaitu Sobong. Selain alat tangkap bagan, alat tangkap lainnya juga digunakan seperti jaring. Hasil tangkapan dari alat tangkap jaring biasanya adalah ikan - ikan dengan ukuran yang lebih besar. Ikan hasil tangkapan dengan ukuran besar biasanya hanya dijual di Pasar Desa Sumberjaya tanpa adanya pengolahan menjadi produk apapun.

Kabupaten Pandeglang merupakan salah satu wilayah yang memiliki hasil penangkapan berupa ikan pelagis besar, salah satunya adalah ikan tuna. Ikan tuna merupakan ikan pelagis besar yang memiliki nilai ekonomis yang tinggi. Ikan tuna mengandung lemak rendah (kurang dari 5%) dan protein yang sangat tinggi (lebih dari 20%) (Stansby dan Olcott 1963). Kandungan tersebut dapat mengalami perubahan saat terjadi proses kemunduran mutu, yang meliputi perubahan fisik, kimia dan organoleptik (Huss 1995). Kemunduran mutu menyebabkan kerusakan mikrobiologis yang mempercepat pembusukan ikan, oleh karena itu pengolahan ikan tuna menjadi nugget adalah suatu upaya agar ikan tuna dapat dikonsumsi dalam jangka waktu yang relatif lama.

Tahap pertama yang dilakukan sebelum kegiatan dilaksanakan adalah menghubungi Ketua PKK, Ketua Posyandu, dan penanggung jawab HUNTARA untuk mendapatkan izin dan memberikan informasi mengenai rencana kegiatan yang akan dilakukan kepada masyarakat. Masyarakat Desa Sumberjaya menyambut baik dan tertarik untuk ikut serta dalam pelaksanaan kegiatan pelatihan pengolahan produk perikanan.

Kegiatan pelatihan pengolahan produk perikanan dilaksanakan dengan jumlah peserta 24 orang yang terdiri dari ibu-ibu HUNTARA, beberapa ibu PKK, dan perwakilan dari penanggung jawab HUNTARA. Kegiatan ini diawali dengan presentasi mengenai macam-macam bahan baku yang dapat digunakan dalam pembuatan *nugget*, penjelasan singkat cara pembuatan dan cara penyimpanan yang baik dan benar (Gambar 1). Selama kegiatan berlangsung terdapat diskusi antara penyuluh dengan peserta sehingga peserta dapat lebih paham mengenai materi yang disampaikan. Proses pelaksanaan pengolahan dimulai dengan pembagian resep dan demonstrasi memasak kepada masyarakat. Selanjutnya peserta dibagi menjadi 3 kelompok kecil.



Gambar 1 Penyampaian materi

Hal pertama yang dilakukan dalam tahapan pembuatan *nugget* ikan adalah pemisahan daging, kulit dan tulang ikan (*fillet*) yang sebelumnya telah dibersihkan. Daging ikan tuna dihaluskan dengan cara di *blender* bersamaan dengan bawang putih, telur, lada dan garam. Ikan tuna yang telah dihaluskan kemudian dikukus ± 30 menit. Setelah matang, adonan dipotong kotak-kotak kemudian dimasukkan ke dalam kocokan telur dan dilapisi dengan tepung roti lalu digoreng hingga matang. Proses pengolahan *nugget* ikan ini dilakukan bersama-sama, dimana masyarakat melakukan setiap proses dengan panduan demonstrasi dan resep yang telah dibagikan (Gambar 2).



Gambar 2 Pelatihan pengolahan nugget

Adanya kegiatan pelatihan pengolahan produk *nugget* ikan ini diharapkan masyarakat Desa Sumberjaya dapat mengolah hasil tangkapan dengan maksimal dengan standar dan kualitas yang baik. Masyarakat Desa Sumberjaya dapat menjadikan olahan hasil tangkapan sebagai produk unggulan daerah dengan membangun Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) untuk meningkatkan nilai ekonomi produk yang

berkelanjutan. Sebelum adanya kegiatan pelatihan ini masyarakat Desa Sumberjaya belum mengetahui macam olahan bahan baku terutama dari hasil perikanan, namun setelah dilakukan kegiatan pelatihan pengolahan produk yang terdiri dari penjelasan materi, dan demonstrasi pengolahan masyarakat Desa Sumberjaya dapat membuat salah satu olahan hasil perikanan, yaitu nugget ikan dengan standar yang baik dan benar.

SIMPULAN

Pengolahan hasil perikanan masyarakat Desa Sumberjaya masih tergolong tradisional dan belum mencakup semua komoditas hasil tangkapan. Salah satu hasil tangkapan ikan di Desa Sumberjaya adalah ikan tuna, yang dapat diolah menjadi produk *nugget* ikan. Kegiatan pelatihan pengolahan produk perikanan di Desa Sumberjaya dapat diterima dan mendapat respon baik oleh masyarakat sekitar. Pendampingan pengembangan produk perikanan dapat meningkatkan keterampilan dan pengetahuan masyarakat mengenai macam bahan baku serta pengolahannya. Proses kegiatan tersebut dilakukan secara diskusi dua arah sehingga masyarakat dapat menerima materi dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Hikmat RH. 2010. Strategi Pemberdayaan Masyarakat Edisi Revisi Humaniora. Bandung (ID): UtamaPress
- Huss HH. 1995. Quality and Quality Changes in Fresh Fish. FAO Fisheries Technical Paper 348, FAO.
- Mulyawan TBI. 2015. Arah Program Pengembangan Wilayah Desa desa Penyangga Taman Nasional Ujung Kulon (TNUK). [tesis].Bogor (ID): Program Pascasarjana Institut Pertanian Bogor.
- Stansby ME dan Olcott HS. 1963. Composition of Fish. Di dalam: Stansby ME, Dassow JA, editor. Industrial Fishery Technology. London: Reinhold Publishing Co. Chapman and Hall Ltd.
- Sumardjo, Adi F, Leonard D, Yulia PW. 2014. Implementasi CSR Melalui Program Pengembangan Masyarakat: Inovasi Pemberdayaan Masyarakat PT. Pertamina EP. Asset 3 Subang Field. Bogor (ID): CARE IPB.