



OPTIMALISASI HASIL TANGKAPAN NELAYAN MENJADI PRODUK OLAHAN PERIKANAN, SUNGAI DUNGUN KECAMATAN SUNGAI KUNYIT

Evi Fitriyani^{1*}, Untung Trimo Laksono², Ika Meidy Deviarni³

Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Jurusan Ilmu Kelautan dan Perikanan, Politeknik Negeri
Pontianak

Email^{1*} : vievi3yani@gmail.com

ABSTRAK

Desa Sungai Dungun Kecamatan Sungai Kunyit merupakan kawasan yang terletak disepanjang perairan pantai, muara sungai dan perairan laut. Pemanfaatan perairan ini merupakan sumber utama bagi para penduduk untuk penangkapan ikan. Hasil tangkapan ikan dari nelayan hanya dijual dalam bentuk mentah, yang harus dijual pada hari itu juga. Jika terjadi peningkatan bahan baku yang berlebih, maka bahan baku hanya dikonsumsi sendiri dan dijadikan ikan kering saja. Transfer teknologi yang diberikan dalam kegiatan PKM ini adalah mengenai penanganan perikanan hasil yang baik, diharapkan para nelayan apabila dalam menangkap ikan harus memperhatikan factor-faktor yang dapat menyebabkan kebusukan ikan. Jiwa kewirausahaan sangat diperlukan agar masyarakat memahami arti dalam menemukan sumber peluang usaha atau mengembangkan ide bisnis. Metode yang digunakan dalam kegiatan IPTEK ini adalah aplikasi langsung dengan memberikan pelatihan kepada wanita nelayan mengenai penanganan hasil tangkapan dan optimalisasi ikan hasil tangkapan, kewirausahaan dan Diversifikasi olahan Kaki Naga dan Nugget Ikan. Salah satu indikator yang dapat digunakan untuk mengetahui bahwa tujuan tersebut tercapai adalah dengan memberikan kuisisioner dan wawancara kepada masyarakat. Hasil yang didapat bahwa Hasil data hasil kuisisioner yang diberikan setelah pelatihan menyatakan bahwa 100% rata-rata masyarakat belum ada gambaran untuk membuka usaha sendiri karena kendala modal dan 100% peserta pelatihan menyatakan bahwa pelatihan yang diberikan sudah memberikan gambaran kepada masyarakat mengenai produk olahan perikanan dan wawasan mengenai cara membuat usaha sendiri.

Kata kunci: *Pelatihan penanganan hasil perikanan, Pelatihan dan Praktek Pembuatan Nugget Ikan dan Kaki Naga, Kewirausahaan*

ABSTRACT

Sungai Dungun Village, Sungai Kunyit District is an area located along coastal waters, river estuaries and sea waters. Utilization of these waters is the main source for residents to catch fish. Fish catches from fishermen are only sold in raw form, which must be sold on the same day. If there is an excess increase in raw materials, then the raw materials are only consumed alone and made into dried fish. The transfer of technology provided in this PKM activity is about handling good fishery results, it is hoped that fishermen when catching fish must pay attention to factors that can cause fish rot. An entrepreneurial spirit is needed so that people understand the meaning of finding sources of business opportunities or developing business ideas. The method used in this science and technology activity is direct application by providing training to fisherwomen regarding handling catches and optimizing fish catches, entrepreneurship and Diversification of processed Dragon Legs and Fish Nuggets. One of the indicators that can be used to determine that this goal has been achieved is by giving questionnaires and interviews to the community. The results obtained were that the results of the questionnaire data given after the training stated that 100% of the average community had no idea about opening their own business due to capital constraints and 100% of the training participants stated that the training provided had provided an overview to the community regarding processed fishery products and insight into how to start your own business.

Keywords: *Training on handling fishery products, Practice of Making Fish Nuggets and Dragon Legs, Entrepreneurship*



PENDAHULUAN

Desa sungai dungun salah satu desa yang terletak di wilayah kecamatan Sungai Kunyit kabupaten kubu raya. Desa sungai dungun merupakan kawasan yang terletak disepanjang perairan pantai, muara sungai dan perairan laut. Beberapa komoditi unggulan yang dihasilkan Desa Sungai Dungun adalah Udang wangkang, udang Dogol, udang putih, ikan gulama, ikan malong, ikan bulu ayam dan ikan duri. Komoditas unggulan tersebut merupakan sumber utama hasil tangkapan bagi para penduduk sungai dungun. Hasil tangkapan tersebut biasanya dijual dalam bentuk mentah dan harus dijual perhari. Jika terjadi peningkatan bahan baku yang berlebihan maka bahan baku hanya dikonsumsi sendiri dan dijadikan produk ikan kering. Berdasarkan Dinas Kelautan dan Perikanan 2012, bahwa dari segi ekonomi Desa Sungai Dungun belum optimal dalam menunjang perekonomian. Hal ini terlihat dari sarana dan prasarana penunjang kegiatan ekonomi yang ada. Desa sungai dungun belum memiliki sarana dan prasarana perikanan dan kelautan seperti pabrik es, cold storage, dan pelabuhan perikanan yang dapat menyebabkan hasil-hasil perikanan yang diperoleh oleh nelayan tidak terakomodir dan tersistem dengan baik serta unit usaha olahan perikanan masih skala rumah tangga sehingga perlu adanya penanganan yang maksimal dalam menanggulangi permasalahan tersebut. Untuk itu perlu adanya pengolahan lebih lanjut agar produk perikanan mempunyai daya awet yang lama.

Salah satu kegiatan masyarakat desa sungai dungun yang sudah terbentuk adalah kelompok nelayan tangkap berjumlah 1 kelompok (10 orang) dan kelompok Organisasi Ibu PKK berjumlah 5 kelompok (60 orang). Kegiatan yang dilakukan ibu PKK meliputi Menjahit dan olahan hasil pertanian menjadi keripik dan olahan perikanan hanya berupa produk ikan kering.

Hasil wawancara yang dilakukan bahwa desa sungai dungun belum mempunyai unit pengolahan ikan dan masyarakatnya terbilang

sangat miskin. Permasalahan tersebut menjadikan lokasi ini perlu diperhatikan dengan memberikan masukan teknologi mengenai olahan perikanan dan wawasan mengenai jiwa kewirausahaan masyarakat. Tujuan dari kegiatan PKM ini bertujuan untuk meningkatkan nilai produksi hasil tangkapan menjadi produk hasil bernilai tambah sehingga bisa meningkatkan pendapatan masyarakat desa sungai dungun. Transfer teknologi yang diberikan dalam kegiatan PKM ini adalah mengenai penanganan perikanan hasil yang baik dan diharapkan para nelayan apabila dalam menangkap ikan harus memperhatikan factor-faktor yang dapat menyebabkan kebusukan ikan serta jiwa kewirausahaan sangat diperlukan agar masyarakat memahami arti dalam menemukan sumber peluang usaha atau mengembangkan ide bisnis.

METODE PENELITIAN

Kegiatan PKM ini dilaksanakan di Desa Sungai Dungun Kecamatan Sungai Kunyit Kabupaten Kubu Raya dengan jumlah peserta kegiatan sebanyak 20 orang. Metode pelaksanaan kegiatan dilakukan dengan memberikan pelatihan kepada wanita nelayan mengenai penanganan hasil tangkapan dan optimalisasi ikan hasil tangkapan, kewirausahaan dan Diversifikasi olahan Kaki Naga dan Nugget Ikan. Adapun pelaksanaan kegiatan PKM meliputi:

- a) Penentuan lokasi kegiatan PKM yang akan dilaksanakan
- b) Kegiatan PKM yang dilakukan dengan memberikan pelatihan pemahaman mengenai penanganan hasil tangkapan dan optimalisasi ikan hasil tangkapan
- c) Kegiatan PKM yang dilakukan dengan memberikan pelatihan kewirausahaan
- d) Kegiatan PKM yang dilakukan dengan memberikan pelatihan pemahaman mengenai praktek pengolahan nugget ikan dan kaki naga
- e) Melakukan monitoring dan evaluasi kegiatan PKM dengan kuisioner.

Khalayak Sasaran

Khalayak sasaran dilakukan kegiatan PKM melibatkan nelayan dan ibu PKK dengan sumber pendapatan dihasilkan dari hasil tangkapan dan dianggap mampu dan mau mengikuti kegiatan ini.

Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Pelaksanaan PKM ini dilakukan di Kantor kepala desa sungai dungun Kecamatan sungai kunyit, Kabupaten Kubu Raya, Kalimantan Barat. Jumlah peserta pelatihan yang ikut berjumlah 19 orang yang terdiri nelayan dan Ibu PKK masyarakat kecamatan sungai kunyit.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan PKM dilaksanakan dengan 3 kegiatan yaitu

- Memberikan pemahaman mengenai penanganan hasil tangkapan dan optimalisasi ikan hasil tangkapan
- Memberikan pemahaman mengenai kewirausahaan
- Pelatihan dan praktek pembuatan produk nugget ikan dan kaki naga

Kegiatan pelatihan dan pemahaman dilaksanakan secara langsung dengan metode tanya jawab sedangkan pelatihan teknis pengolahan nugget ikan dan kaki naga



Gambar 1. Pelaksanaan PKM

dilakukan dengan metode praktik secara langsung. Sebelum praktik setiap peserta diberikan modul pelatihan dan setiap kelompok sudah menyiapkan peralatan dan bahan-bahan yang digunakan untuk mengolah nugget ikan dan kaki naga. Kemudian narasumber menjelaskan secara rinci tentang teknik pengolahan nugget ikan dan kaki naga. Adapun formulasi produk nugget ikan dan kaki naga ikan sebagai berikut.

A. Produk kaki naga

Bahan yang digunakan adalah daging lumat 1000 gram, Tepung Tapioka 170 Gram (17%), Garam secukupnya, Masako secukupnya, Lada halus secukupnya, Telur 3 Butir, Tepung terigu 250 gram (25%), Bawang

Bombay 85 Gram (8,5%), Bawang Putih 45 Gram (4,5%), Tepung Panir 95 Gram (9,5%).

Cara pembuatan:

Udang dibersihkan dan dipisahkan kulit dan kepala, selanjutnya udang digiling menggunakan blender hingga halus dan campurkan dengan bumbu-bumbu yang telah dihaluskan kemudian tambahkan tepung terigu, tepung tapioka menjadi satu. Pencampuran dapat digunakan dengan tangan atau mixer. Adonan diaduk hingga merata sampai membentuk adonan yang homogen. Adonan yang sudah berbentuk gumpalan selanjutnya dimasukkan ke dalam cetakan, kemudian adonan dikukus selama \pm 15 menit. Adonan dipotong-potong dan dibalurkan pada putih telur kemudian digulirkan pada tepung panir.



Nugget Ikan



Kaki Naga Ikan



Nugget siap digoreng dan nugget mentah siap disimpan pada freezer.

B. Produk Kaki Naga

Bahan yang digunakan adalah ikan/udang lumat 100%, Tepung Terigu dan maizena 12,5 % - 20%, Garam 1,5%, Gula 1%, Bawang Bombay 1%, Bawang putih 2,2%, Merica/lada 0,4, Susu, Telur, Minyak Sayur secukupnya.

Cara pembuatan:

Ikan difillet ikan yang sudah dicuci kemudian dimasukan ke dalam grinder untuk digiling sehingga berbentuk pasta dan digiling. Pada saat penggilingan harus diberikan garam secukupnya, dan dilakukan pengadonan dengan penambahan tepung terigu, maizena, susu, telur, garam, gula, bawang bombay, bawang putih dan merica halus. Hasil adonan yang telah selesai dilakukan pencetakan. Pencetakan adonan menggunakan tangan dan sendok atau

garpu, adonan yang telah dicetak kemudian dikukus. Setelah adonan dikukus langsung ditiriskan dan digulingkan dalam batter dan breading. Untuk formulasi batter yaitu 20 ml air, 20 gram tepung, 1 gram garam. Sedangkan untuk breading dapat menggunakan tepung roti secukupnya. Pencelupan ke dalam telur kocok Pencelupan untuk memudahkan perekatan tepung roti pada kaki naga. 9. Pelumuran dalam tepung roti (*breeding*) Pelemuran dengan tepung roti, dimaksudkan agar kaki naga terasa lebih renyah. Penusukan dengan sumpit kayu Penusukan dengan sumpit kayu merupakan tahapan akhir dari proses pembuatan kaki naga.

Peserta pelatihan yang ikut dalam kegiatan PKM berjumlah 19 orang dari kecamatan sungai kunyit. Adapun karakteristik kelompok masyarakat dapat dilihat pada Tabel 1. Karakteristik masyarakat desa sungai dungun dilihat berdasarkan umur, pendidikan formal dan usaha yang dilakukan sekarang. Kisaran

Tabel 1. Karakteristik kelompok masyarakat

No	Nama	Umur (Tahun)	Pendidikan Formal	Kegiatan
1	Tina	35	SMP	Usaha keripik pisang
2	Ayu	32	SMP	Usaha Sayur Masak
3	Neli	29	SMP	Usaha Pengeringan Ikan
4	Masneni	43	SMP	Rumah Tangga
5	Ani	48	SMP	Petani
6	Zainab	46	SMP	Rumah Tangga
7	Napsinah	50	SMP	Petani
8	Mursinah	41	SD	Petani
9	Munida	39	SD	Petani
10	Jubaidah	40	SMP	Petani
11	Aspida	42	SMP	Nelayan
12	Arsyad	41	SD	Nelayan
13	Herianto	35	SMA	Nelayan
14	Hamka Fauzi	30	SMP	Nelayan
15	Iskandar Edy S	30	SMP	Nelayan
16	Darmadi	27	SD	Nelayan
17	Nurfitri	22	SMA	Usaha Buat Kue
18	Apriani	27	SMA	Rumah Tangga
19	Abdul Hadi	32	SMA	Usaha Lele

umur masyarakat desa sungai dungun sangat produktif, sebagian besar masyarakat berpendidikan SD dan SMP, dan rata-rata usaha yang dilakukan selama ini adalah nelayan, usaha pengeringan ikan, petani dan usaha kue serta olahan keripik. Kelompok masyarakat desa sungai dungun rata-rata belum mempunyai jiwa kewirausahaan, rata-rata hanya mengharapkan pendapatan dari suaminya sendiri. Kelompok usaha mikro bidang pengolahan perikanan hanya pengeringan ikan, sementara usaha yang lain adalah keripik dan usaha kue. Untuk usaha mikro bidang perikanan belum terbentuk didesa ini. Pengolahan dengan metode pengeringan sudah dilakukan sejak zaman dahulu dengan berbagai tujuan, antara lain untuk memperpanjang umur penyimpanan, meningkatkan mutu dan menjamin ketersediaan produk yang bersifat musiman.

Pengeringan ini bertujuan untuk mengurangi kerugian pada saat panen raya, dimana jumlah ikan melimpah sehingga harga menjadi sangat rendah. Selain itu, pengeringan jugabertujuan untuk memudahkan pemasaran, karena ikan kering jauh lebih ringan dengan volume yang lebih kecil daripada ikan basah, sehingga lebih mudah dan murah untuk dikemas, diangkut dan didistribusikan (Endri Yani *dkk*, 2009). Dilihat dari kondisi social ekonomi masyarakat desa sungai dungun belum optimal menunjang perekonomian. Hal ini terlihat dari sarana dan prasarana penunjang kegiatan ekonomi yang ada. Desa sungai dungun belum dimilikinya sarana dan prasarana perikanan dan kelautan seperti pabrik es, cold storage, dan pelabuhan perikanan yang dapat menyebabkan hasil-hasil perikanan dan kelautan yang diperoleh oleh nelayan tidak terakomodir dan tersistem dengan baik serta unit usaha olahan perikanan rumah tangga.

Hasil Evaluasi Pelatihan

Setelah pelatihan, peserta pelatihan diberikan lembar kuisisioner pertanyaan untuk melihat tanggapan peserta terhadap pelatihan dan gambaran untuk membuka usaha. Hasil

data hasil kuisisioner yang diberikan setelah pelatihan menyatakan bahwa 100% rata-rata masyarakat belum ada gambaran untuk membuka usaha sendiri karena kendala modal. Pengembangan produk perikanan bagi masyarakat desa sungai dungun merupakan suatu cara untuk menumbuhkan jiwa kewirausahaan yang ditujukan untuk meningkatkan produksi perikanan dari sumber alam yang ada, sehingga diharapkan dapat meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat. Produk olahan yang banyak terdapat dipasaran sekarang ini merupakan suatu bentuk olahan daging sapi dan ayam menjadi produk makanan ringan bergizi tinggi. Harga produk ini lebih mahal dibandingkan dengan daging ayam persatuannya.

Berdasarkan data hasil kuisisioner yang diberikan setelah pelatihan 100% peserta pelatihan menyatakan bahwa pelatihan yang diberikan sudah memberikan gambaran kepada masyarakat mengenai produk olahan perikanan dan wawasan mengenai cara membuat usaha sendiri. Keberlanjutan pelatihan ini sangat diperlukan perhatian dari kelembagaan atau instansi pemerintah dalam meningkatkan pendapatan masyarakat, dan diharapkan masyarakat dapat bantuan modal dan fasilitas sarana dan prasarana.

Desa Sungai Dungun Kecamatan Sungai Kunyit merupakan wilayah pesisir yang mana penduduknya rata-rata adalah nelayan. Pemanfaatan olahan hasil perikanan sangat minim sekali, rata-rata masyarakat hanya memanfaatkan ikan dalam bentuk kering saja dan ikan kering hanya untuk sehari-hari saja, karena banyak masyarakat kurang menyukai sehingga tidak laku untuk dijual. Desa sungau dungun ini tidak mempunyai usaha mikro produk olahan ikan kecuali pengeringan ikan. Pada prinsipnya, pengolahan produk nugget ikan dan kaki naga dilakukan dengan sederhana dan bisa untuk skala rumah tangga, sehingga penganekaragaman makanan ringan dengan bahan dasar daging ikan dapat dikembangkan untuk kebutuhan rumah tangga dengan biaya murah. Oleh karena itu, pengenalan proses



pengolahan melalui diharapkan dapat meningkatkan keterampilan dalam mengembangkan produk nugget dan sosis untuk keperluan konsumsi keluarga dan gagasan pengembangan usaha keluarga.

KESIMPULAN

Indikator keberhasilan masyarakat dilihat dengan kegiatan pelatihan yang dilakukan 100% masyarakat sangat antusias terhadap pelatihan yang diberikan dan sudah memberikan gambaran kepada masyarakat mengenai produk olahan perikanan dan wawasan mengenai cara membuat usaha sendiri. Tolak ukur dari keberhasilan kegiatan ini adalah diharapkan dengan diberikan materi mengenai produk olahan perikanan dapat meningkatkan pendapatan masyarakat. Dari hasil realisasi keberlanjutan kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat untuk kedepannya adalah hasil olahan dari ikan bulu ayam untuk bisa dimanfaatkan, karena ikan bulu ayam hanya dimanfaatkan untuk dijadikan ikan kering saja, sehingga membutuhkan keberlanjutan teknologi.

UCAPAN TERIMAKASIH

Kami mengucapkan terima kasih atas bantuannya kepada pengurus Wisata Kampung Caping, peserta pelatihan, dan panitia pelaksana sehingga bisa terlaksananya kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Bank Indonesia, 2008. Pengolahan Ikan Berbasis Fish Jelly Product. Laporan Pola Pembiayaan Usaha Kecil Menengah.
- Dinas kelautan dan Perikanan, 2002. Petunjuk Teknis Penganekaragaman Pengolahan Hasil Perikanan atau *Value added*. Dinas Kelautan dan Perikanan Kalimantan barat
- Dinas kelautan dan Perikanan, 2012. Profil Desa Sungai Dungun Tahun 2011.

Dinas kelautan dan Perikanan Kabupaten Pontianak.

- Endriyani, Abdurachim, Pratoto A., 2009. Analisis Efisiensi Pengeringan Ikan Nila Pada Pengering Surya Aktif Tidak Langsung. Jurnal Fakultas Teknik No. 31 Vol.2 Thn. XVI April 2009
- Liviawaty E, 1989. Pengawetan dan Pengolahan Ikan. Penebar Swadaya.
- Suyanto, S.R. dan Mudjiman, A. 1999. Budidaya Udang Windu. Penebar Swadaya.