

Keterampilan Pengolahan Produk Diversifikasi Hasil Perikanan Bagi Masyarakat Desa Sungai Rengas Kabupaten Kubu Raya

Belvi Vatria¹, Baidhillah Riyadhi², Rr. Puji Hastuti Kusumawati¹ dan Vivin Primadini¹

¹Program Studi Pengolahan dan Penyimpanan Hasil Perikanan, Jurusan Ilmu Kelautan dan Perikanan, Politeknik Negeri Pontianak

²Program Studi Akuntansi, Jurusan Akuntansi, Politeknik Negeri Pontianak

Email Author: belvi@polnep.ac.id

Abstrak

Desa Sungai Rengas Kabupaten Kubu Raya berada di bantaran sungai kapuas yang merupakan sungai terpanjang dan terluas di Provinsi Kalimantan Barat. Selain itu di desa tersebut terdapat Pelabuhan Perikanan Pantai yang sangat aktif dalam kegiatan bongkar muat ikan. Desa Sungai Rengas memiliki potensi yang besar untuk mengembangkan sektor perikanan khususnya sub sektor pengolahan produk diversifikasi hasil perikanan. Namun demikian keterampilan masyarakat desa Sungai Rengas dalam pengolahan produk diversifikasi hasil perikanan masih minim. Oleh karena itu, untuk memanfaatkan potensi perikanan yang ada maka perlu untuk melakukan kegiatan pengabdian kepada masyarakat tentang keterampilan pengolahan produk diversifikasi hasil perikanan bagi masyarakat di desa tersebut. Diversifikasi pengolahan hasil perikanan adalah teknik pengolahan hasil perikanan dengan menerapkan teknologi tepat guna antara daging ikan dengan bahan tambahan lain untuk mendapatkan nilai tambah pada produk perikanan atau menampung hasil panen yang berlebih. Khalayak sasaran kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah ibu rumah tangga dan remaja putri yang tinggal di Desa Sungai Rengas dengan pertimbangan bahwa peran serta ibu rumah tangga dan remaja putri sangat diperlukan dalam membantu peningkatan gizi dan pendapatan keluarga. Tujuan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah meningkatkan pengetahuan dan keterampilan pengolahan produk diversifikasi hasil perikanan bagi masyarakat Desa Sungai Rengas. Metode pelaksanaan adalah berupa pelatihan pengolahan produk diversifikasi hasil perikanan dengan standar *good manufacturing practice*. Kegiatan ini berjalan dengan lancar dan tuntas yang diikuti oleh 15 orang peserta pelatihan. Pemerintah Desa Sungai Rengas Kabupaten Kubu Raya sangat mendukung kegiatan tersebut dan berharap dapat berkelanjutan.

Kata kunci: diversifikasi, ikan, pelatihan, pengolahan

Abstract

Sungai Rengas Village, Kubu Raya Regency is on the banks of the Kapuas River, which is the longest and widest river in West Kalimantan Province. Apart from that, in the village there is a Coastal Fishing Port which is very active in fish loading and unloading activities. Sungai Rengas Village has great potential to develop the fisheries sector, especially the diversified fishery product processing sub-sector. However, the skills of the people of Sungai Rengas village in processing diversified fishery products are still minimal. Therefore, to utilize the existing fisheries potential, it is necessary to carry out community service activities regarding processing skills for diversified fishery products for the community in the village. Diversification of fishery product processing is a technique for processing fishery products by applying appropriate technology between fish meat and other additives to obtain added value to fishery products or accommodate excess harvest. The target audience for this community service activity is housewives and young women who live in Sungai Rengas Village with the consideration that the role of housewives and young women is very necessary in helping to improve nutrition and family income. The aim of this community service activity is to increase knowledge and skills in processing diversified fishery products for the people of Sungai Rengas Village. The implementation method is training in processing diversified fishery products using good manufacturing practice standards. This activity ran smoothly and was completed and was attended by 15 training participants. The Sungai Rengas Village Government, Kubu Raya Regency, strongly supports this activity and hopes it can be sustainable.

Keywords: diversification, fish, processing, training

PENDAHULUAN

Tantangan yang dihadapi dalam mengembangkan sektor perikanan di Kalimantan Barat adalah bagaimana

melakukan diversifikasi produk olahan hasil perikanan sehingga tidak hanya dijual dalam bentuk segar yang tidak tahan lama. Oleh karena itu, Kementerian Kelautan dan

Perikanan dalam rencana strategisnya terus berupaya untuk mengembangkan diversifikasi produk olahan hasil perikanan (Vatria 2021). Selain untuk meningkatkan pertumbuhan ekonomi, juga untuk meningkatkan asupan gizi masyarakat (Vatria et al. 2023). Diversifikasi pengolahan hasil perikanan adalah teknik pengolahan hasil perikanan dengan menerapkan teknologi tepat guna antara daging ikan dengan bahan tambahan lain untuk mendapatkan nilai tambah (*added value*) pada produk perikanan atau menampung hasil panen yang berlebih, serta hubungan antara yang satu dengan lainnya (Vatria et al. 2021). Pengolahan ikan merupakan kegiatan untuk mengantisipasi hasil tangkapan ikan yang melimpah dan meningkatkan nilai tambah dengan mengembangkan produk berbahan baku ikan sehingga dihasilkan produk baru yang rasa, aroma dan kenampakan berbeda disertai kandungan gizi yang tinggi (Primadini et al. 2021). Pengolahan ikan bertujuan menghasilkan berbagai produk olahan pangan berbahan baku ikan, sehingga meningkatkan konsumsi ikan masyarakat (Vatria 2021). Ikan merupakan salah satu sumber makanan yang tinggi zat gizi. Adapun zat gizinya, antara lain protein yang tinggi, omega 3, asam lemak tak jenuh, vitamin A, vitamin D, vitamin B6, dan vitamin B12. Zat gizi yang terkandung dalam ikan bermanfaat untuk melindungi penglihatan, mencegah pikun, dan meningkatkan kecerdasan (Vatria dan Nugroho 2022). Tidak hanya itu, ikan memiliki harga yang lebih terjangkau dibandingkan sumber protein hewani lain sehingga ikan sangat dianjurkan untuk dikonsumsi sejak dini.

Desa Sungai Rengas memiliki peranan yang strategis bagi pembangunan Kabupaten Kubu Raya karena wilayahnya yang berbatasan langsung dengan ibu kota provinsi. Desa Sungai Rengas berada di sekitar bantaran sungai kapuas yang merupakan sungai terpanjang dan terluas di Provinsi Kalimantan Barat dan memiliki sumber daya 700 jenis ikan. Selain itu di dekat desa Sungai Rengas terdapat Pelabuhan Perikanan Pantai yang sangat aktif dalam kegiatan bongkar muat ikan. Desa Sungai Rengas memiliki potensi yang

besar untuk mengembangkan sektor perikanan khususnya sub sektor pengolahan produk diversifikasi hasil perikanan. Namun demikian keterampilan masyarakat desa Sungai Rengas dalam pengolahan produk diversifikasi hasil perikanan masih minim. Oleh karena itu, untuk memanfaatkan potensi perikanan yang ada maka dipandang perlu untuk melakukan kegiatan pengabdian kepada masyarakat tentang keterampilan pengolahan produk diversifikasi hasil perikanan bagi masyarakat desa Sungai Rengas. Tujuan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah meningkatkan pengetahuan dan keterampilan pengolahan produk diversifikasi hasil perikanan bagi masyarakat Desa Sungai Rengas Kabupaten Kubu Raya. Adapun manfaat kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah membantu masyarakat dalam memperoleh mata pencaharian alternatif bidang pengolahan produk diversifikasi hasil perikanan dan memberikan dukungan kepada pemerintah dalam program nasional gemar makan ikan bagi masyarakat.

METODE PELAKSANAAN

Metode pelaksanaan dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah berupa pelatihan pengolahan produk diversifikasi hasil perikanan dengan standar *good manufacturing practice* (GMP). Kegiatan pelatihan dilakukan secara langsung (*offline*) sesuai situasi dan kondisi dilapangan, Adapun kegiatan pelatihan yang dilaksanakan antara lain adalah sebagai berikut:

1. Memberikan penyuluhan tentang teori dasar pengolahan ikan; seperti bagaimana mengolah ikan segar menjadi produk bernilai tambah, memiliki daya awet tinggi, aman dikonsumsi, bergizi tinggi, dan disukai konsumen
2. Memberikan penyuluhan cara penanganan ikan yang baik dan benar seperti pemilihan dan penanganan bahan baku, pengolahan bahan baku setengah jadi.
3. Memberikan pelatihan cara berproduksi

yang baik untuk produk diversifikasi hasil perikanan yang baik seperti pengolahan nugget ikan, kaki naga ikan, bakso ikan dengan memperhatikan sanitasi dan hygiene makanan

4. Memberikan pelatihan pengelolaan usaha kecil bidang pengolahan hasil perikanan

Agar pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat tersebut dapat berjalan secara efektif, maka terdiri dari beberapa tahapan kegiatan yaitu:

1. Melakukan sosialisasi dan observasi lapangan melalui wawancara dan diskusi dengan masyarakat dan pemangku kepentingan di wilayah mitra untuk mengetahui kebutuhan mitra, permasalahan dan solusi pemecahan masalah tersebut
2. Melakukan persiapan dan koordinasi dengan kelompok mitra dan pihak terkait lainnya dalam rangka pelaksanaan kegiatan
3. Melaksanakan kegiatan pelatihan dan pendampingan pengolahan produk diversifikasi hasil perikanan bagi mitra terpilih
4. Melakukan monitoring, evaluasi, dan pelaporan kegiatan

Khalayak Sasaran

Khalayak sasaran pada kegiatan program PKM ini adalah kelompok ibu rumah tangga dan remaja putri yang tinggal di Desa Sungai Rengas Kabupaten Kubu Raya, dengan pertimbangan:

1. Peran serta ibu rumah tangga dan remaja putri perlu ditingkatkan dalam membantu peningkatan gizi dan ekonomi keluarga.
2. Khalayak sasaran sebagai mitra terpilih merupakan ibu rumah tangga dan remaja putri pada dengan usia yang masih produktif yang sangat antusias dan diyakini mampu mengikuti program dengan baik dan tuntas.

Waktu dan Tempat

Waktu pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah selama 4 bulan sejak tanggal 1 Juni – 30 September 2024 di Desa Sungai Rengas, Kecamatan Sungai Kakap Kabupaten Kubu Raya Provinsi Kalimantan Barat.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Sosialisasi dan Observasi Lapangan

Sosialisasi dilakukan kepada pemerintah desa Sui Rengas dan masyarakat yang menjadi khalayak sasaran tentang program pengabdian kepada masyarakat Politeknik Negeri Pontianak Tahun Anggaran 2024. Hasil sosialisasi memperoleh dukungan yang sangat baik dari pemerintah desa Sui Rengas. Pemerintah desa berharap kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dapat terus berkelanjutan.

Masyarakat yang menjadi khalayak sasaran juga menyambut kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dengan sangat antusias. Dengan adanya kegiatan ini mereka berharap mendapatkan pengetahuan dan keterampilan baru yang dapat berguna bagi mereka dimasa yang akan datang. Observasi lapangan ditujukan untuk mengetahui kebutuhan, permasalahan dan solusi pemecahan masalah mitra. Dilakukan melalui wawancara dan diskusi dengan masyarakat yang menjadi khalayak sasaran dan pemangku kepentingan di wilayah tersebut.

Hasil sosialisasi dan observasi lapangan tersebut ditentukan bahwa kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan di Rumah ibu Asdah selaku ketua kelompok mitra yang beralamat di Jalan Pramuka, Gg. Kesturi, RT/RW 004/007 Desa Sui Rengas Kecamatan Sungai Kakap Kabupaten Kuburaya Provinsi Kalimantan Barat. Peserta yang terlibat berjumlah 15 orang yang terdiri dari ibu rumah tangga dan remaja putri.



Gambar 1. Peserta Pelatihan

Jenis kegiatan pengabdian kepada masyarakat tersebut berupa pelatihan pengolahan produk diversifikasi hasil

perikanan yang terdiri dari pelatihan pengolahan kaki naga ikan dan bakso ikan.

Persiapan dan Koordinasi Kegiatan

Sebelum kegiatan dilaksanakan maka perlu dilakukan persiapan dan koordinasi dengan kelompok mitra dan pemerintah desa setempat terkait dengan waktu dan mekanisme pelaksanaan pelatihan. Persiapan yang dilakukan antara lain adalah mempersiapkan modul pelatihan, bahan pelatihan, sarana dan prasarana pelatihan yang berupa peralatan pelatihan dan ruang produksi untuk melaksanakan pelatihan. Mekanisme pelatihan adalah berupa praktik langsung yang dibimbing oleh instruktur pelatihan. Setelah kegiatan pelatihan tersebut tetap diberikan pendampingan untuk memfasilitasi dan memberikan dukungan dalam pemecahan masalah keberlanjutan program tersebut.

Pelaksanaan Palatihan

Pelatihan diawali dengan menjelaskan potensi dan pemanfaatan ikan untuk diolah menjadi kaki naga ikan dan bakso ikan. Kemudian diberikan teori dasar pengolahan hasil perikanan, antara lain; mengolah ikan segar menjadi produk bernilai tambah, aman dikonsumsi, daya awet tinggi, bergizi tinggi, harga jual meningkat, dan diterima oleh masyarakat luas.



Gambar 2. Kegiatan Pelatihan

Penyuluhan ini dilakukan dengan metode ceramah. Setiap peserta di berikan modul tentang pengolahan kaki naga ikan dan bakso ikan. Seluruh peserta benar-benar serius dalam mengikuti kegiatan ini. Mereka banyak bertanya terutama tentang teknis pengolahan kaki naga ikan dan bakso ikan yang akan dilaksanakan.

Kegiatan pelatihan pengolahan kaki

naga ikan dan bakso ikan dilakukan dengan metode praktik langsung. Sebelum praktik dimulai setiap peserta dipastikan sudah memiliki modul pelatihan masing-masing dan setiap kelompok sudah memiliki peralatan dan bahan- bahan yang digunakan untuk mengolah kaki naga ikan dan bakso ikan. Kemudian instruktur pelatihan menjelaskan secara rinci tentang teknik pengolahan kaki naga ikan dan bakso ikan tersebut. Setiap peserta diberikan kesempatan untuk bertanya sebagai umpan balik dalam memastikan bahwa peserta benar-benar memahami teknik pengolahan kaki naga ikan dan bakso ikan tersebut. Selama praktik berlangsung setiap peserta bergabung dalam kelompoknya masing-masing. Pelatihan dilakukan dengan pendekatan yang mengedepankan inisiatif peserta pelatihan. Pelatihan juga dikondisikan dengan suasana yang ramah dan riang gembira. Hal ini sangat penting karena yang dilatih orang yang sudah dewasa. Dengan suasana yang ramah dan gembira membuat kegiatan pelatihan menjadi sangat kondusif dan penuh semangat dari peserta. Pada waktu pelatihan yang telah ditentukan kemudian masing-masing kelompok mempersiapkan peralatan dan bahan-bahan untuk mengolah pengolahan kaki naga ikan dan bakso ikan serta bertanggung jawab untuk menjaga peralatan yang digunakan serta produk pengolahan kaki naga ikan dan bakso ikan yang dihasilkan nantinya.



Gambar 2. Produk Kaki Naga Ikan dan Bakso Ikan

Monitoring, Evaluasi, dan Pelaporan

Setelah selesai pelatihan setiap kelompok diminta untuk menampilkan produk jadi kaki naga ikan dan bakso ikan yang telah dihasilkan baik dalam

bentuk kemasan maupun dalam bentuk siap saji agar bisa dicicipi rasa dan kelezatannya oleh tim penilai. Hasil penilaian menunjukkan bahwa semua produk kaki naga ikan dan bakso ikan yang dihasilkan sangat baik dan sudah memenuhi standar. Pelatih melakukan monitoring secara periodik selama pelatihan terkait tentang proses pengolahan kaki naga ikan dan bakso ikan yang sedang dilakukan oleh peserta. Jika ada penyimpangan prosedur maka pelatih segera mengevaluasi kegiatan tersebut dan peserta segera memperbaikinya. Setelah selesai kegiatan, Tim pelaksana menyusun laporan akhir kegiatan tersebut dan dilaporkan kepada Politeknik Negeri Pontianak melalui Pusat Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Politeknik Negeri Pontianak.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini berjalan dengan lancar dan tuntas. Sebanyak 15 peserta pelatihan memperoleh pengetahuan dan keterampilan baru tentang pengolahan produk diversifikasi hasil perikanan seperti produk kaki naga ikan dan bakso ikan. Pemerintah Desa Sungai Rengas berharap kegiatan ini dapat terus berkelanjutan.

Saran

Pengetahuan dan keterampilan pengolahan produk diversifikasi hasil perikanan yang sudah diperoleh sebaiknya perlu terus ditingkatkan dan dikelola dengan baik sehingga dapat menjadi usaha kecil yang dapat membantu memperkuat ekonomi keluarga.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terimakasih kepada Politeknik Negeri Pontianak yang telah mendanai kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini, melalui program penelitian terapan dan pengabdian kepada masyarakat (PPM) Politeknik Negeri Pontianak Tahun Anggaran 2024.

DAFTAR PUSTAKA

Primadini V, Vatria B, Novalina K. 2021. Pengaruh Jenis Olahan Bahan Baku

Dan Penambahan Tepung Tapioka Yang Berbeda Terhadap Karakteristik Bakso Ikan Nila. *Manfish Journal*. 2(1):8–15.

Vatria B, Primadini V, Novalina K. 2021. Pemanfaatan Limbah Kulit Udang Sebagai *Edible Coating Chitosan* Dalam Menghambat Kemunduran Mutu Fillet Ikan Kakap Skinless. *Manfish Journal*. 1(3):174–182.

Vatria B. 2021. Bimbingan Teknis Pengolahan Bakso Ikan Bagi Masyarakat Jongkong Kapuas Hulu Kalimantan Barat. *Jurnal Kapuas*. 1(2):114–118.

Vatria B, Nugroho TS. 2022. Karakteristik Mutu Sosis Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) Dengan Penambahan Isolat Protein Kedelai Sebagai Emulsifier Alami. *Manfish Journal*. 2(3):128–135.

Vatria B, Primadini V, Lasmi L. 2023. Karakteristik Mutu Fisik dan Hedonik Dimsum Ikan Nila dengan Penambahan Konsentrasi Karagenan yang Berbeda. *Manfish Journal*. 4(2):81–86.