

PENGEMBANGAN PRODUK OLAHAN BERBASIS PERIKANAN SEBAGAI PENUNJANG PARIWISATA DI DESA SAMBIGEDE KECAMATAN SUMBERPUCUNG KABUPATEN MALANG

**Titi Mutiara Kiranawati¹, Nunung Nurjanah², Budi Wibowotmomo³,
Wiwik Wahyuni⁴, Tri Sadha Bakti⁵**

^{1,2,3,4,5}Jurusan Teknologi Industri, Universitas Negeri Malang

e-mail: titi.mutiara.ft@um.ac.id, nunung.nurjanah.ft@um.ac.id,
budi.wibowotomo.ft@um.ac.id, wiwik.wahyuni.ft@um.ac.id, trisadhabakti@gmail.com

Abstrak

Desa Sambigede Kecamatan Sumberpucung Kabupaten Malang, merupakan desa yang mempunyai potensi wisata alam Kebon Watu yang merupakan sumber perikanan yang melimpah. Ekonomi masyarakat bertumpu pada hasil perikanan, yang dijual segar di pasar setempat. Masyarakat belum mampu mengembangkan secara maksimal keunggulan tersebut untuk dijadikan sebagai sumber penghasilan. Permasalahan yang dirasakan yaitu tingkat pengetahuan masyarakat dalam teknologi pengolahan produk olahan hasil perikanan yang bermutu atau sesuai Standar Nasional Indonesia masih rendah. Kegiatan pengabdian pada masyarakat ini bertujuan mentransfer ilmu pengetahuan dan keterampilan pengolahan ikan untuk meningkatkan pendapatan masyarakat dan sebagai penunjang pariwisata. Metode pelaksanaan yaitu dengan melakukan pelatihan dan pendampingan. Hasil kegiatan pendampingan ini adalah masyarakat dapat memanfaatkan ikan menjadi kerupuk tulang dan kulit ikan, Basreng, dendeng ikan dan opak singkong rasa ikan. Berdasarkan hasil evaluasi melalui kuesioner yang diberikan, pemahaman pembuatan olahan berbasis ikan sebelum kegiatan dilakukan sebesar 25 % dan meningkat menjadi 95 % setelah kegiatan dilakukan.

Kata kunci: Ikan, pengolahan ikan, Kabupaten Malang

Abstract

Sambigede Village, Sumberpucung Subdistrict, Malang Regency has abundant fishery natural resources and tourism potential namely of Kebon Watu. The community's economy relies on fishery products, such as selling fresh fish in local markets. However people has not been able to fully develop these advantages to increase their income level. The problem is the minimum knowledge of community in fishery processing technology that meets with standard quality according to the Indonesian National Standard. These community service activities aim to transfer knowledge and skills in fish processing to increase community income and support tourism for local people. The program implementation was conducted by training and mentoring. The result of assistance activity is that people can utilize fish into fish bone and skin crackers, "basreng", fish jerky and fish flavored cassava opaque.

Moreover, the program of counseling and mentoring able to increase community knowledge and skills in fish processing.

Keywords: Fish, fish processing, Malang Regency

PENDAHULUAN

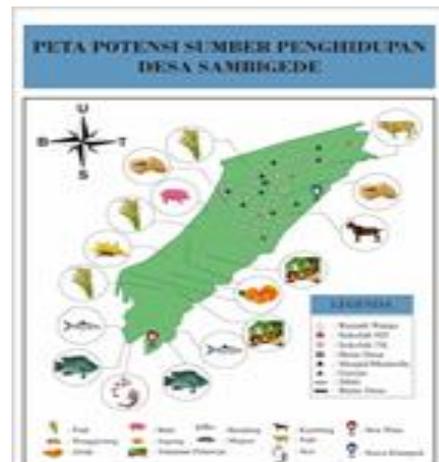
Kecamatan Sumberpucung terdiri dari 7 desa, yang terletak di bagian barat wilayah Kabupaten Malang dengan luas wilayah + 3.589,035 Ha, jumlah penduduk 55.435 orang. Mata pencaharian penduduk mayoritas sebagai petani, Perikanan, pedagang, perkebunan, buruh pabrik dan buruh bangunan.

Secara umum, Desa Sambigede memiliki Potensi wisata dan budidaya ikan yang melimpah . Potensi perikanan di desa Sambigede Kabupaten Malang sangat menjanjikan untuk dikembangkan baik perikanan budidaya maupun perikanan tangkap. Tepatnya sebuah potensi desa yang bernama Kebon Watu. Kebon Watu yang memakan perjalanan 20 menit dari jalan masuk desa memiliki potensi sebagai tempat rekreasi yang menghadirkan pemandangan yang indah nan hijau. Tak hanya itu, Kebon Watu juga menyediakan sarana pemancingan dari pukul 07.00 pagi hingga 17.00 WIB.

Desa Sambigede yang terletak di Kecamatan Sumberpucung, merupakan desa yang mempunyai potensi sumber daya alam perikanan yang melimpah. Dengan melimpahnya sumber daya perikanan berupa ikan Bandeng, Mujair dan Nila di Desa Sambigede, ekonomi dari masyarakat sekitar bertumpu pada berbagai hasil perikanan, seperti menjual ikan segar dan berbagai hasil pengolahan ikan di pasar setempat. Namun, masyarakat

setempat masih belum mampu mengembangkan secara maksimal keunggulan tersebut untuk dijadikan sebagai sumber penghasilan. **Kendala umum** yang dirasakan yaitu tingkat pengetahuan masyarakat yang masih rendah, terutama dalam teknologi pengolahan produk antara maupun produk olahan hasil perikanan yang bermutu atau sesuai Standar Nasional Indonesia.

Peta potensi dan produksi perikanan di desa Sambigede dapat dilihat pada gambar di bawah ini :



Gambar 1.Peta Potensi Desa Sambigede (Profil Desa Sambigede 2020)

Berdasarkan analisis situasi di atas maka dapat diidentifikasi dan dirumuskan permasalahan sebagai berikut: Minimnya pengetahuan dan keterampilan masyarakat untuk mengolah hasil perikanan, minimnya pengetahuan mengenai cara

memproduksi yang baik dengan penerapan sanitasi dan higienis yang baik dalam proses produksi, belum dimanfaatkan secara maksimal hasil panen ikan di desa Sambigede berupa ikan Bandeng, Nila, dan Mujair.

Tujuan dan manfaat dari dari kegiatan pengabdian pada masyarakat ini adalah: Transfer ilmu pengetahuan berdasarkan hasil penelitian mengenai penanganan ikan yang baik untuk persediaan stok melalui pembuatan produk perikanan, peningkatan keterampilan untuk memproduksi produk yang bermutu dan bergizi dengan penerapan teknologi tepat guna, peningkatan pengetahuan mengenai cara memproduksi yang baik dengan penerapan sanitasi dan higienis yang baik dalam proses produksi, terciptanya peluang pasar untuk produk yang dihasilkan, dapat meningkatkan perekonomian masyarakat dan dapat mendukung pariwisata Desa Sambigede.

METODE

Program Pengabdian kepada Masyarakat ini adalah memberdayakan masyarakat untuk dapat melakukan diversifikasi pangan berupa pengolahan makanan berbasis hasil perikanan. Adapun produk yang dibuat adalah dendeng ikan, kerupuk kulit ikan, kerupuk tulang ikan, basreng ikan, opak singkong rasa ikan.

Sasaran pelatihan ini diterapkan pada kelompok-kelompok nelayan penangkap ikan dan pemilik keramba ikan, ibu-ibu PKK, Karang Taruna dan tidak menutup peluang juga kepada UKM-UKM yang memiliki minat yang tinggi untuk mengikuti kegiatan ini. Untuk program jangka panjang

diharapkan pengolahan hasil perikanan ini dilakukan oleh seluruh masyarakat di daerah Sambigede yang belum memiliki pekerjaan sehingga usaha aneka olahan berbasis ikan ini menjadi mata pencaharian utama yang dapat meningkatkan pendapatan masyarakat, dan devisa daerah secara umum.

Permasalahan dan solusi yang ditawarkan (metode) dijabarkan pada Tabel berikut.

Tabel 1. Masalah dan Solusi yang Ditawarkan

Masalah	Solusi yang Ditawarkan (Metode)
Minimnya pengetahuan untuk mengolah hasil perikanan	Penyuluhan secara teoritik tentang pengolahan produk perikanan
Minimnya keterampilan masyarakat untuk mengolah hasil perikanan	Pendampingan pengolahan ikan berupa: Dendeng, krupuk kulit dan duri ikan, Basreng dan Opak Singkong rasa Ikan
Minimnya pengetahuan mengenai CPMB yang baik dalam proses produksi	Penyuluhan tentang cara memproduksi yang baik dengan penerapan sanitasi dan higienis yang baik dalam proses produksi

Evaluasi keberhasilan program pelatihan dan pendampingan dilakukan dengan metode quisioner, dengan cara memberikan beberapa pertanyaan yang dilakukan pada saat sebelum dan sesudah kegiatan dilakukan. Adapun yang menjadi tolok ukur evaluasi ini adalah pemahaman masyarakat

terhadap materi pelatihan dan pendampingan pembuatan produk perikanan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Sebelum pelaksanaan di lapang, dilakukan persiapan-persiapan sebagai berikut: (1) Melakukan studi pustaka tentang berbagai pengolahan ikan dan cara pengemasan serta penyimpanannya; (2) Melakukan persiapan alat dan bahan untuk pembuatan produk pengolahan ikan; (3) Melakukan uji coba pembuatan produk olahan ikan; (4) Menentukan waktu pelaksanaan dan lamanya kegiatan pengabdian bersama-sama tim pelaksana; (5) Menentukan dan mempersiapkan materi yang akan disampaikan dalam kegiatan pengabdian masyarakat.

Komunikasi dengan masyarakat dilakukan melalui mahasiswa Universitas Negeri Malang yang sedang KKN di lokasi. Hal ini dilakukan mengingat kondisi saat ini yang sedang pandemi, sehingga mengurangi kontak langsung dengan masyarakat. Selain itu, komunikasi juga dilakukan secara daring melalui *zoom meeting*.

Penentuan produk disesuaikan dengan kebutuhan masyarakat dan potensi bahan yang ada di lokasi. Selama ini mitra memanfaatkan ikan hanya dijual dalam bentuk segar ke pasar sekitar dan dikonsumsi untuk sehari-hari dengan cara digoreng atau disayur saja. Hal ini disebabkan belum memahami bagaimana mengolah ikan selain digoreng dan disayur.

Pelatihan dan pendampingan dilakukan selama 2 hari berturut-turut, yaitu tanggal 27 dan 28 Maret 2021. Kegiatan hari pertama dilakukan

penyuluhan mengenai CPMB (Cara Pengolahan Makanan yang Baik) dan penjelasan mengenai proses pembuatan produk ikan berupa dendeng, kerupuk tulang dan kulit ikan.

Kegiatan berikutnya berupa praktek langsung dan pendampingan pembuatan produk olahan ikan, Peserta dibagi dalam 3 kelompok terdiri dari 10 orang anggota. Setiap kelompok melakukan praktek setelah diberikan penjelasan oleh tim instruktur.

Proses pembuatan dendeng dilakukan dengan cara membersihkan dan merendam ikan dalam bumbu kemudian disisihkan untuk didiamkan selama 1 malam (Hadiwiyoto, 1993). Sedangkan proses pembuatan kerupuk tulang dan kulit ikan dengan proses pembersihan, pemisahan tulang, duri dan kulit ikan. Daging ikan disisihkan untuk disimpan dalam lemari pendingin. Tulang yang sudah terpisah dari kulit dan daging dimasak dengan cara dipresto sampai lunak, kemudian hancurkan dengan *blender*, dicampur dengan tapioka dan bumbu-bumbu, kemudian dibentuk bulat memanjang, dibungkus dengan alumunium foil / daun kemudian dikukus hingga matang (Djafar, 2003). Untuk kemudian diiris-iris tipis dan dijemur. Sebagian diiris agak tebal untuk dijadikan Basreng (Baso goreng).

Sedangkan, kulit ikan yang sudah dipisahkan dari duri dan daging, direndam satu malam dengan air kapur sirih dan keesokan harinya ditiriskan kemudian direndam dengan bumbu-bumbu selama 1 jam, kemudian dijemur hingga kering (Rostini, 2013).



Gambar 2. Produk hasil pendampingan

Kegiatan hari kedua adalah membuat opak singkong rasa ikan. Dimana bahan dipergunakan adalah singkong yang diparut dicampurkan dengan daging ikan yang sebelumnya disimpan dalam lemari pendingin. Adonan singkong dan daging ikan dicampur dengan bumbu-bumbu kemudian dipipihkan berbentuk lingkaran dengan diameter 5 cm, kemudian dikukus sampai matang. Setelah matang opak dijemur hingga kering Kurniawati, Junianto dan Rostin, 2015).

Berdasarkan hasil evaluasi melalui kuesioner yang diberikan sebelum dan sesudah sosialisasi, pendampingan dan pelatihan, mitra belum memiliki ketrampilan dalam pengolahan produk perikanan menjadi dendeng, kerupuk tulang dan kulit ikan, basreng serta opak rasa ikan.. Pemahaman pembuatan olahan berbasis ikan sebelum kegiatan dilakukan sebesar 25 % dan meningkat menjadi 95 % setelah kegiatan dilakukan. Selain itu, mitra merasa puas dan sangat puas terhadap materi, penyampaian materi dan program

kegiatan pengabdian masyarakat yang berlangsung.

KESIMPULAN

Meningkatnya pengetahuan dan keterampilan mitra dalam mengolah ikan menjadi dendeng, kerupuk tulang dan kulit ikan, basreng dan opak singkong rasa ikan, merupakan alternatif untuk pengolahan ikan dan meningkatkan pendapatan masyarakat serta dalam mendukung program pengembangan desa Wisata di Desa Sambigede.

DAFTAR PUSTAKA

- Djafar, M.J. 2003. Aplikasi Penggunaan Konsentrat Protein Ikan dalam Pembuatan Produk Pangan Berprotein Tinggi. Laporan Akhir Program Insentif Peningkatan Kapasitas Iptek Sistem Produksi. Badan Pengkajian dan Penerapan Teknologi. Jakarta.
- Hadiwiyoto, S. 1993. Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan. Liberty. Yogyakarta.
- Kurniawati, N., Junianto., Rostini, I. 2015. Pemanfaatan Daging Ikan dari Waduk Cirata sebagai suplementasi pada Kecimpring Singkong dan Daya Simpannya dalam Berbagai Kondisi Kemasan. Laporan Tahunan Penelitian Unggulan Perguruan Tinggi. Universitas Padjadjaran. Jatinangor.
- Rostini, I. 2013. Pemanfaatan Limbah Filet Ikan Kakap Merah sebagai Bahan Baku Surimi untuk Produk Perikanan. *Jurnal Akuatika*, 4(2) 141-148.
- Wijaya, F.P. 2015. Fortifikasi Protein Surimi Manyung terhadap Tingkat

Kesukaan Donat. Skripsi.
Fakultas Perikanan dan Ilmu
Kelautan. Universitas Padjadjaran
Jatinangor.

Peta Potensi Desa. 2020. <http://desa-sambigede.malangkab.go.id/desa/berita/detail?go=6987>. Diakses tanggal 25 Maret 2021.