

PEMBERDAYAAN WANITA NELAYAN MELALUI DIVERSIFIKASI PENGOLAHAN PRODUK PERIKANAN

Yusra¹, Ainul Mardiah², Virda Wulandari³

^{1,3}Prodi Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Bung Hatta Padang

²Fakultas Sains Universitas Nahdlatul Ulama Sumatera Barat
Email: yusra@bunghatta.ac.id

ABSTRAK

Daerah Teluk Kabung Selatan merupakan salah satu kelurahan yang berada di Kecamatan Bungus Teluk Kabung yang terletak dipesisir pantai dengan mata pencaharian penduduknya sebagian besar sebagai nelayan. Sebagian istri nelayan di daerah ini ikut bekerja membantu suami untuk meringankan beban keluarga, dengan jenis pekerjaannya pedagang, pengolah ikan, pembantu rumah tangga dan bertani. Pengolahan ikan yang dilakukan istri nelayan di daerah ini adalah membuat peyek ikan dan palai ikan. Masyarakat sasaran dari pengabdian kepada Masyarakat (PKM) ini adalah wanita nelayan yang bertempat tinggal di Kelurahan Teluk Kabung Selatan. Metode yang digunakan dalam kegiatan PKM ini adalah dengan cara praktek langsung kegiatan diversifikasi olahan ikan menjadi nugget, mpek mpek dan brownies ikan.

Kata Kunci: pemberdayaan, wanita nelayan, diversifikasi, ikan

ABSTRACT

The Teluk Kabung Selatan area is one of the sub-district in the Bungus Teluk Kabung sub district which is located on the coast, with the majority of the population being fisherman. Some fisherman's wives in this area also work to help their husbands to ease the burden on the family, with the types of work being traders, fish processing, household servants and farming. The fish processing that is done by processing that is done by the fishermen's wife in this area is making fish projects and fish pallets. The target community for community service (PKM) is a fisherwoman who lives in Teluk Kabung Selatan Village. The method use in this PKM activity is by direct of diversifying processed fish into nuggets, mpek mpek and fish brownies.

Keywords: empowerment, fisherwomen, diversification, fish

PENDAHULUAN

Penurunan mutu pangan biasanya identik dengan seberapa tinggi kandungan nutrisinya, terutama protein. Hal ini akan berdampak pada cepat atau lambatnya bahan pangan tersebut mengalami pembusukan yang lebih banyak disebabkan oleh kegiatan bakteri pembusuk, misalnya saja ikan. Apabila tidak dilakukan penanganan yang baik dan tepat, ikan akan cepat mengalami pembusukan. Mutu ikan setelah ditangkap akan berbanding lurus dengan cepat atau lambatnya proses penanganan, semakin cepat kegiatan penanganan dilakukan, maka mutu ikan akan dapat dipertahankan.

Pengawetan dan pengolahan ikan adalah suatu tindakan yang bertujuan untuk meningkatkan daya awet dan daya simpan ikan mulai dari ikan diangkat dari air yang lebih dikenal dengan istilah pasca panen. Kegiatan pascapanen ini bertujuan untuk: 1). Menghambat atau menghentikan sama sekali peristiwa penurunan mutu akibat aktivitas bakteri pembusuk, terutama saat hasil tangkapan ikan banyak; 2). Lebih memperluas daerah pemasaran hasil perikanan; 3). Melakukan aneka olahan (diversifikasi) ikan; 4).

Pendapatan nelayan diharapkan lebih meningkat; 5). Daya simpan dan daya awet ikan akan dapat diperpanjang[1][2].

Kecamatan Bungus Teluk Kabung merupakan daerah yang terletak di pesisir pantai, terdiri atas 6 kelurahan, satu diantaranya adalah Kelurahan Teluk Kabung Selatan. Sebagaimana masyarakat di kelurahan ini bekerja sebagai nelayan. Jenis alat tangkap yang sering digunakan oleh nelayan di daerah ini untuk menangkap adalah pukek/payang, pancing dan jarring[3][4]. Pendapatan keluarga nelayan selain berasal dari hasil tangkapan ikan yang diperoleh oleh suami, istri nelayan juga banyak berperan dalam menyumbangkan pendapatannya. Jenis pekerjaan yang dilakukan oleh sebagian besar istri nelayan daerah ini adalah: menjahit dan berdagang, mengolah ikan (palai dan peyek) berladang dan pembantu rumah tangga[5][6].

Berdasarkan survey dan diskusi dengan istri nelayan, maka permasalahan utama yang dihadapi mitra adalah terbatasnya pengetahuan dan keterampilan istri nelayan untuk melakukan pengolahan ikan. Dalam kegiatan PKM ini tim menawarkan peningkatan pengetahuan dan keterampilan wanita nelayan dalam mengolah ikan melalui kegiatan penyuluhan dan pelatihan diversifikasi produk olahan ikan menjadi nugget ikan, mpek mpek ikan dan brownies ikan.

METODE

Tahapan kegiatan yang dilakukan dalam PKM ini terlihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Tahapan Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat

| No | Kegiatan | Uraian |
|----|--|--|
| 1 | Penyuluhan tentang teknik penanganan (pengolahan dan pengawetan) | Ceramah tentang: ikan sebagai sumber protein, tahap-tahap pembusukan ikan, bentuk-bentuk pengawetan dan pengolahan hasil perikanan |
| 2 | Membuat aneka olahan ikan melalui metode praktek langsung | Pembuatan nugget ikan, mpek mpek ikan dan brownies ikan melalui kegiatan praktek langsung |
| 3 | Kegiatan monitoring | Memantau kelanjutan dari kegiatan pelatihan |
| 4 | Kegiatan evaluasi | Untuk mendapatkan umpan balik dan melihat dampak dari kegiatan PKM terhadap masyarakat mitra |

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Sosialisasi

Dalam program PKM ini dilakukan sosialisasi dengan cara ceramah dan diskusi dengan masyarakat mitra tentang pengetahuan mereka mengenai ikan sebagai bahan pangan, proses kemunduran pada tubuh ikan semenjak diangkat dari air (rigormortis dan autolysis), mutu ikan, serta tindakan yang dapat menghambat penurunan mutu tersebut. Dijelaskan juga bentuk-bentuk penanganan, pengolahan dan pengawetan yang dapat dilakukan untuk mempertahankan mutu ikan. Dalam kegiatan ini juga diperkenalkan kepada mitra pentingnya melakukan pengolahan ikan sesuai dengan prinsip-prinsip yang higienis sesuai dengan standar yang dipersyaratkan yakni Standar Nasional Indonesia [7].

Selain itu juga diberikan penyuluhan tentang larangan penggunaan bahan pengawet berbahaya pada ikan seperti formalin, boraks, dan tawas. Seperti penelitian yang pernah dilakukan terhadap ikan segar dan ikan asin di beberapa daerah di Sumatera Barat, ditemukan banyaknya ikan segar dan ikan olahan (ikan teri) yang diberi pengawet boraks dan formalin. Ditemukan juga penambahan tawas pada ikan teri pada waktu perebusan, padahal tawas bukan termasuk kedalam bahan tambahan yang diperbolehkan untuk pangan [8].

Kegiatan sosialisasi penanganan dan pengolahan ikan dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Sosialisasi praktek penanganan dan pengolahan ikan sesuai SNI

2. Pelatihan

Pelatihan yang dilaksanakan berupa pelatihan membuat diversifikasi olahan produk perikanan seperti nugget ikan, kaki naga dan abon ikan.

Pengolahan nugget ikan

- Daging ikan yang sudah dihaluskan (surimi), tepung terigu, telur, bawang putih, merica, garam dan gula pasir dicampur dan diaduk hingga rata.
- Sementara itu loyang disiapkan, sebelumnya yang sudah diolesi dengan mentega. Hal ini bertujuan agar adonan tidak lengket.
- Tuang adonan ikan kedalam loyang dan masukkan ke panci pengukusan.
- Selanjutnya dilakukan pengukusan hingga matang selama kurang lebih 20 menit.
- Adonan dikeluarkan dari kukusan, dibiarkan beberapa saat hingga dingin.
- Nugget yang sudah dingin kemudian dipotong-potong sesuai selera.
- Celupkan nugget kedalam telur yang sudah diberi sedikit garam, angkat dan lumuri dengan tepung roti.
- Panaskan minyak goreng, selanjutnya nugget ikan digoreng hingga kuning.
- Hidangkan nugget, jika diperlukan tambahkan saus sambal.



Gambar 2. Pelatihan pengolahan nugget ikan

Pengolahan mpek mpek ikan

- Ikan dipisahkan dengan tulang, selanjutnya dilumatkan menggunakan *food processor*.
- Tepung terigu diaduk dengan air hangat sampai rata, masak dengan api kecil sampai kental, dan warna agak kekuningan, lalu turunkan, dinginkan, sambil dilakukan pengadukan terus-menerus.
- Tambahkan tepung kanji, aduk, sampai tidak lengket. Selanjutnya juga ditambahkan garam halus 1 sdm.
- Udangebi 2 genggam (1/2 ons) digoreng menggunakan sedikit minyak, dan selanjutnya digiling. Giling juga bawang putih (1/2 ons), masukkan 1/2 ke dalam adonan.
- Masukkan udang giling yang 2/3 bagian lagi, aduk hingga tidak lengket. Jika lengket tambah tepung kanji
- Cetak seperti pastel atau sesuai selera, isikan telur puyuh yang sudah direbus. Sementara itu rebus air hingga mendidih, masukkan pempek
- Rebus pempek sampai mengapung, lanjutkan dengan penyaringan, dan pendinginan. Taburkan sedikit tepung kanji supaya tidak lengket/garing dan selanjutnya digoreng.
- Untuk kuah disiapkan cabe rawit 20 biji, bawang putih (1/3 bagian), 1 bungkus asam jawa, cuka secukupnya, garam 2 sdt (secukupnya), 1/4 kg gula enau, udang (giling 1/3 bagian lagi).
- Campur semua bahan, lalu direbus, garam secukupnya. Potong dadu buah mentimun. Waktu menghadirkan tambahkan buah mentimun di atasnya, lalu disiram dengan kuah.



Gambar 3. Pelatihan pengolahan mpek mpek ikan

Pengolahan brownies ikan

- Cairkan bahan A (150 gram coklat blok, dan 100 gram butter) dengan cara di-tim.
- Kocok bahan B (5 butir telur, 150 gram gula pasir dan 1 sendok teh SP/TBM) sampai mengembang kurang lebih 10 menit, lalu masukan bahan A aduk sampai rata.
- Masukan bahan C (100 gram tepung terigu, 30 gram maizena, 40 gram coklat bubuk dan 40 gram susu bubuk) lalu aduk sampai rata.
- Masukan bahan D (mentega 100 gr (lelehkan)) dan E (150 gram daging ikan tuna) diaduk sampai rata.
- Tuang ke loyang ukuran 28 x 4 cm yang telah diolesi mentega dan tepung.
- Kukus selama 20 menit atau sampai matang.
- Setelah masak beri keju parut di atasnya.



Gambar 4. Pelatihan brownies ikan

3. Monitoring dan Evaluasi

Tujuan dari kegiatan monitoring adalah untuk melihat sejauh mana dampak dari kegiatan PKM terhadap peningkatan pengetahuan dan keterampilan mitra terutama tentang aneka olahan ikan. Kegiatan monev dilakukan dengan cara turun langsung ke lokasi mitra, menanyakan kendala yang dihadapi pada waktu mereka mencoba mempraktekkan di rumah masing-masing, selanjutnya mencoba mencari alternatif untuk pemecahan masalah tersebut. Dari kegiatan monitoring evaluasi ini juga didapatkan masukan-masukan dari mitra yang sangat bermanfaat sekali untuk tim PKM dimasa yang akan datang.

KESIMPULAN DAN SARAN

Dari evaluasi kegiatan PKM telah selesai dilaksanakan pada kelompok wanita nelayan yang berada kelurahan Teluk Kabung Selatan, Kecamatan Bungus Teluk Kabung, Kota Padang diketahui adanya peningkatan pengetahuan wanita nelayan terhadap ikan sebagai bahan pangan, teknik pengawetan dan pengolahan ikan serta peningkatan keterampilan mitra dalam membuat aneka olahan ikan (nugget, mpek mpek dan brownies).

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Afrianto, E dan E. Liviawaty. 2005. Pakan Ikan. Yogyakarta: Kanisius.
- [2] Direktorat Mutu dan Pengolahan Hasil Perikanan. 2000. Penerapan PMMT Pada Industri Hasil Perikanan, Modul II. Direktorat Bina Usaha Tani dan Pengolahan Hasil, Jakarta.
- [3] Badan Pusat Statistik. 2018. Kota Padang Dalam Angka 2016, BPS Kota Padang.
- [4] Badan Pusat Statistik. 2018. Kecamatan Bungus Teluk Kabung, BPS Kota Padang.
- [5] Dinas Kelautan dan Perikanan Kota Padang. 2018. Jumlah Nelayan, Jenis Alat Tangkap dan Hasil Produksi Perikanan Kota Padang Tahun 2018. Dinas Kelautan dan Perikanan Kota Padang. Padang.
- [6] Dinas Kelautan dan Perikanan Kota Padang. 2018. Produksi Hasil Produk Olahan Unit Pengolah Ikan. Dinas Kelautan dan Perikanan Kota Padang. Padang.
- [7] KepMen Kelautan dan Perikanan Nomor KEP. 21/MEN/2004. 2004. *Sistem Pengawasan dan Pengendalian Mutu Hasil Perikanan Untuk Pasar Uni Eropa.*

- [8] Wulandari, V. 2015. Studi Penggunaan Tawas dalam Proses Pembuatan Ikan Teri (*Stolephorus* sp) Kering Asin di Kota Padang. Prosiding Hasil Penelitian Mahasiswa FPIK. Universitas Bung Hatta, Padang.