ISSN Printed Version: 2549-4341
ISSN Online Version: 2549-418X
ABDIMAS TALENTA 5 (2) 2020: 315 - 322 http://abdimas.usu.ac.id

The Increase value of Trash Fish and Sort Fish through Diversification of Processed Fishery Products as an Alternative Businesses to Community in Teluk Nibung District, Tanjungbalai Asahan

Lucia Dewi Indrayani Manurung M.Si[1], Rizki Febriansyah Siregar M.Si[2], Sofyan Anwar Syahputra M.T[3], Erpiani Siregar S.Pi[4]

[1,4]Politeknik Tannjungbalai
[2]Universitas Sumatera Utara
[3] Akademi teknik Deliserdang
Correspondence email: erpiani.siregar@yahoo.com

Abtract

Teluk Nibung is one of the sub-districts in Tanjungbalai Asahan City which has fishery potential. This district is also the center of fishery activities. Loading and unloading activities on ships and fish auction places a byproduct in the form of trash fish. From information in the field, it is known that this trash fish is often not used, especially during the big season. Usually used as flour to become animal feed or cat food. The economic value of this fish is very low, ranging from IDR 1000 to IDR 5000. From the survey results, it is known that the condition of this fish is still very fresh in accordance with the provisions of (Indonesian standard of fresh fish) SNI 2729: 2013 fresh fish. As perishable material it is necessary to handle and process it. This activity was carried out in the Lingkungan Kapias Pulau Buaya by inviting partners of housewives. In general, only 10% of housewives in this neighborhood work in the formal sector, therefore processing trash fish into fish drgaon-feet, fish fingers, and shredded fish needs to be done because besides being delicious, it is almost popular with all groups. Methods of this activity include counseling, lectures / discussions, training and hands-on practice. The results of the activities carried out received an enthusiastic welcome from the partners / participants. Active partners ask questions, discuss and participate in direct practice. It is hoped that a follow-up to this activity will form a business unit that will be economically independent.

Key words: Trash Fish, Fish dragon-feet, Fish Finger, shredded fish, housewives

Abstrak

Teluk Nibung merupakan salah satu kecamatan di Kota Tanjungbalai Asahan yang memiliki potensi perikanan. Kecamatan ini juga merupakan pusat dari aktifitas perikanan. Kegiatan bongkar muat di kapal dan tempat pelelangan ikan menghasilkan hasil samping berupa ikan rucah. Dari informasi dilapangan diketahui ikan rucah ini sering tidak dimanfaatkan terutama pada musim besar. Biasanya dijadikan tepung menjadi pakan ternak ataupun makanan kucing. Nilai ekonomis ikan ini sangat rendah, berkisar Rp 1000-Rp 5000,-. Dari hasil survey diketahui kondisi ikan ini masih sangat segar sesuai dengan ketentuan ikan segar SNI 2729:2013. Sebagai bahan yang mudah busuk perlu dilakukan penanganan dan pengolahan. Kegiatan ini dilakukan di Lingkungan kapias pulau buaya dengan mengajak mitra ibu-ibu rumah tangga. Pada umumnya ibu-ibu rumah tangga di lingkungan ini hanya 10% yang bekerja di sector formal, oleh karena itu pengolahan ikan rucah menjadi produk kaki naga ikan, fish finger, dan abon ikan perlu dilakukan karena selain enak hampir digemari oleh seluruh kalangan. Metode kegiatan ini dilakukan meluputi penyuluhan, ceramah/diskusi, pelatihan dan praktek langsung. Hasil kegiatan yang dilalukan mendapat sambutan yang antusias dari para mitra/peserta. Mitra aktif bertanya, diskusi dan ikut praktek secara langsung. Tindak lanjut kegiatan ini diharapkan terbentuk unit usaha yang akan mandiri secara ekonomi.

Kata Kunci: Ikan Rucah, Fish Finger, Kaki naga Ikan, abon ikan, Ibu-ibu rumah tangga.

I. PENDAHULUAN

1.1. LATAR BELAKANG

ISSN Printed Version: 2549-4341
ISSN Online Version: 2549-418X
ABDIMAS TALENTA 5 (2) 2020: 315 - 322 http://abdimas.usu.ac.id

Ikan rucah merupakan campuran berbagai jenis ikan dari hasil tangkapan sampingan yang belum termanfaatkan secara baik. Jenis ikan ini biasa dijual dalam keranjang tanpa seleksi dengan harga relatif murah (Purnanila, 2010). Ikan rucah kurang digemari oleh masyarakat untuk dimanfaatkan karena terdapat kerusakan fisik akibat benturan ataupun gencetan pada saat bongkar muat kapal, selain itu beberapa jenis ikan rucah yang utuh relatif berukuran kecil-kecil. Ikan rucah biasa dijadikan pakan ternak atau setidaknya diolah menjadi ikan asin dan terkadang hanya dibuang begitu saja, sehingga menghasilkan bau busuk pada musim panen raya (Assadad, Hakim and Widianto, 2015). Kandungan gizi ikan rucah tidak berbeda dengan jenis ikan lain, sehingga dapat diolah menjadi bahan baku produk olahan ikan rucah(Nur Bambang Priyo Utomo, Susan, 2017). Banyak penelitian yang berbahan baku ikan rucah telah dilakukan seperti diversifikasi olahan produk perikanan bernilai ekonomis rendah menjadi produk bernilai ekonomis tinggi seperti kaki naga ikan, fish finger, abon ikan, dan sebagainya.

Kegiatan pengabdian masyarakat ini tentang pemanfaatan ikan rucah menjadi produk perikanan yang mempunyai nilai ekonomis tinggi yang dapat diolah dalam skala rumah tangga. Target kegiatan ini adalah ibu-ibu rumah tangga yang tidak mempunyai pekerjaan agar dapat berpartisipasi dalam menunjang perekonomian keluarga dengan memanfaatkan potensi daerah. Kegiatan ini berlokasi di Lingkungan kapias pulau buaya. Lingkungan ini berlokasi dekat dengan gudang ikan di Kecamatan Teluk Nibung Tanjungbalai Asahan Sumatera Utara. Mata pencaharian masyarakat sekitar 60% adalah sebagai nelayan yaitu nelayan tangkap. Hanya sekitar 20% sebagai nelayan pengolah, seperti mengolah ikan asin baik sebagai *owner* maupun sebagai buruh harian di tempat pengolahan ikan asin. Sedangkan ibu- ibu rumah tangga 5% bekerja di sektor formal sisanya di sektor non formal seperti pedagang kecil, buruh cuci, buruh harian di pabrik copra, pabrik ikan asin, dan sisanya hanya sebagai ibu rumah tangga.

Pengolahan ikan rucah menjadi produk perikanan seperti kaki naga, fish finger dan abon sangat tepat dilakukan mengingat bahan baku yang mudah didapat dan cenderung selalu tersedia karena potensi perikanan daerah yang melimpah. Selain itu produk yang dibuat juga sangat digemari oleh anak-anak dan juga kalangan dewasa. Ditambah lagi peralatan yang digunakan juga skala rumah tangga, sehingga peserta bisa membuat sendiri di rumah. Disamping menggunakan bahan baku ikan rucah, penambahan jajanan anak-anak sebagai tepung pembalur juga dilakukan dalam kegiatan ini sehingga menambah minat anak-anak dalam mengkonsumsinya, hal ini dilakukan dalam upaya pengembangan inovasi produk perikanan, agar menarik minat masyarakat dalam mengkonsumsi ikan tidak hanya sebagai lauk pauk tetapi juga sebagai snack yang sehat.

Kegiatan ini dilakukan langsung dengan mitra ibu-ibu rumah tangga di Lingkungan Kapias Pulau Buaya Kecamata Teluk Nibung Tanjungbalai Asahan, melalui penyuluhan, diskusi, serta praktek langsung. Selain itu ibu-ibu rumah tangga dibekali buku resep/panduan agar mudah di praktekkan secara langsung. Kegiatan ini diharapkan dapat meningkatkan keterampilan ibu-ibu rumah tangga dalam mengolah potensi sumber daya yang ada sehingga menambah pendapatan keluarga mereka yang selama ini diketahui hanya mengandalkan suami yang bekerja sebagai nelayan. Kegiatan ini membantu ibu-ibu rumah tangga memasarkan produk secara online dengan memanfaatkan social media agar jangkauan pemasaran luas dan diharapkan bisa berkembang menjadi usaha yang berkesinambungan.

1.1 TUJUAN KEGIATAN

Adapun tujuan dari kegiatan program kemitraan masyarakat ini adalah sebagai berikut:

(a) Meningkatkan kualitas sumberdaya manusia mitra yaitu ibu-ibu rumah tangga melalui penyuluhan, diskusi, dan pelatihan
(b) Merangsang ide mitra dalam hal memanfaatkan sumberdaya alam setempat yang melimpah menjadi peluang usaha yang akan membantu perekonomian keluarga
(c) Meningkatkan pengetahuan mitra dalam mengolah sumberdaya alam dengan nilai ekonomis rendah seperti ikan rucah menjadi produk dengan ekonomis tinggi
(d) Meningkatkan keterampilan dalam melakukan diversifikasi olahan bahan baku yang sama menjadi produk yang beraneka ragam, seperti mengolah ikan rucah menjadi berbagai produk perikanan yakni fish finger, kaki naga ikan dan abon ikan.

ISSN Printed Version: 2549-4341
ISSN Online Version: 2549-418X
ABDIMAS TALENTA 5 (2) 2020: 315 - 322 http://abdimas.usu.ac.id

(e) Meningkatkan kemampuan mitra dalam memilih kemasan sesuai dengan jenis produk yang dihasilkan.

1.2 MANFAAT KEGIATAN

Adapun manfaat kegiatan program kemitraan ini adalah sebagai berikut

a) Memberikan informasi tentang potensi ikan rucah kepada mitra maupun kepada khalayak ramai
b) Memberikan informasi/pengetahuan tentang pengolahan ikan rucah
c) Mengetahui cara pengolahan fish finger, kaki naga ikan dan abon ikan dari ikan rucah/nilai ekonomis rendah.

METODE PELAKSANAAN

Metode yang dilakukan dalam kegiatan pengabdian adalah diadopsi dari metode (Vincent II, 2009 in Rhonda, P. dan Pittman, R. H. (ed.))**sebagai berikut:**

1. Pada awalnya tim pengusul akan mensurvey lokasi mitra yang berada di Lingkungan I Kapias Pulau Buaya. Proses berikutnya adalah meminta izin kerjasama kepada Kepala Lingkungan I yang bertindak selaku pimpinan di daerah tersebut dimana melibatkan warganya dalam kegiatan pengabdian ini.
2. Diskusi dengan mitra
   Kegiatan ini dilakukan guna mengetahui kondisi dan permasalahan mitra. Selain untuk mengetahui jumlah mitra yang terlibat dengan mendata ibu-ibu rumah tangga yang akan berpartisipasi dalam kegiatan tersebut. Permasalahan modal dan pengetahuan mitra terhadap diversifikasi olahan produk perikanan sangat minim menjadi masalah prioritas, Kondisi ini akan diatasi dengan adanya agenda kemenristek dikti melalui pengabdian yang melibatkan perguruan tinggi dan masyarakat dalam menangani permasalahan mitra. Selain itu bahan baku selalu tersedia dengan harga yang sangat murah, dengan potensi ini sudah seharusnya bisa dimanfaatkan dan dimaksimalkan dalam peningkatan ekonomi keuarga mitra.
3. Kegitan Pelatihan
   Kegiatan pelatihan ini dilakukan dengan 3 tahapan sebagai berikut, tahapan pertama dilakukan sosialisasi tekait permasalahan mitra, setelah itu disampaikan solusi alternatif kepada mitra. Kemudian dilakukan pelatihan mengenai cara pengolahan pangan yang baik, tahap ketiga yaitu demo produk yaitu mengolah produk secara langsung dengan bahan baku ikan rucah dan di ikuti oleh mitra. Dalam kegiatan ini mitra juga akan dibekali kit dan modul tentang prosedur pembuatan produk serta standar pengolahan pangan yang baik.
4. Kegiatan berikutnya belajar mendesign kemasan ataupun men *sealer* produk yang sudah dihasilkan. *Handsealer* nanti akan diberikan kepada mitra yang diwakili oleh satu orang agar bisa digunakan dalam proses pengemasan nantinya. Sehingga produk yang dihasilkan mitra siap di distribusikan tidak hanya di lokal tapi juga keluar daerah.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan yang telah direncanakan telah berjalan sesuai dengan rencana. Adapun rincian kegiatan yang dijadwalkan 2x Pertemuan. Pertemuan yang pertama yaitu dengan diskusi tentang potensi perikanan di daerah mitra, potensi produk olahan ikan dari ikan dengan nilai ekonomis rendah menjadi produk dengan nilai ekonomis tinggi. Selanjutnya demonstrasi atau praktek pengolahan ikan rucah yang diperoleh dari nelayan di sekitar lokasi tempat kegiatan menjadi produk kaki naga ikan, fish finger dan abon ikan. Kegiatan ini diikuti oleh sekitar 20 orang peserta. Respon dari peserta sangat antusias dan sangat aktif dalam kegiatan. Mitra berparitisi aktif ikut dalam proses pembuatan produk perikanan. Berikut dokumentasi kegiatan program kemitraan masyarakat.

ISSN Printed Version: 2549-4341
ISSN Online Version: 2549-418X
ABDIMAS TALENTA 5 (2) 2020: 315 - 322 http://abdimas.usu.ac.id

Gambar 1. Bahan baku yang digunakan

Gambar 2. Fillet ikan

Gambar 1. Bahan baku ikan rucah

Gambar 2. Pemilletan

Gambar 3. Daging giling

Gambar 4. Pencampuran bahan-bahan

Gambar 5. Pencetakan

Gambar 6 Pengukusan dan penggorengan

Gambar 7 Partisipasi ibu-ibu

Gambar 8 Diskusi dan Tanya jawab

Dalam kegiatan ini, ibu-ibu Rumah Tangga di Lingkungan kapias pulau buaya sangat antusias. Hal ini terlihat dari partisipasi aktif ibu-ibu saat kegiatan berlangsung baik dengan mengajukan pertanyaaan-pertanyaan pada saat pelatihan pembuatan produk dan langsung ikut mempraktekkan sesuai dengan materi yang sudah dijelaskan oleh Tim. Selain itu ibu-ibu juga dibekali dengan buku resep produk yang akan diperaktekkan agar bisa digunakan sebagai panduan kedepannya. Ibu-ibu sangat tertarik dan menunjukkan minat yang besar dalam memperaktekkan produk yang telah di demonstrasikan. Sebagian minta di bimbing langsung agar bisa membuatnya dan menjualnya sebagai usaha mereka.

Program Kemitraan Masyarakat ini diharapkan dapat terus dilaksanakan dan dikembangkan karena sangat membantu masyarakat dalam menggali potensi hasil perikanan dengan menggunakan teknologi sederhana skala rumah tangga. Selain itu juga dapat memberikan informasi-informasi yang bermanfaat terutama berkaitan dengan pengawetan, pengemasan dan pemasaran produk jadi. Adapun kegiatan lanjutan yang diharapkan bisa dilanjutkan ke depan adalah ibu-ibu Rumah Tangga yang menjadi mitra dapat menjadi kader untuk membina warga lain yang ada disekitar lingkungannya. Dengan adanya kader yang terlatih dan terampil dalam pengolahan bahan pangan berbahan dasar ikan dapat mempermudah warga lainnya untuk terampil dalam memproduksi hasil olahan secara variatif seperti dalam pembuatan kaki naga ikan (Aditya Nugroho, Fronthea Swastawati, 2014), fish finger (Dhanapal and Arumugam, 2015) dan abon ikan (Andi Muhammad Ismail and Putra, 2017) dari bahan baku ikan rucah dan ikan lainnya. Secara umum hasil kegiatan ini meliputi:

- Meningkatnya pengetahuan mitra mengenai diversifikasi olahan ikan rucah. Sebelumnya diketahui mitra tidak mengetahui bahwa ikan rucah bisa diolah menjadi produk yang bermaafaat seperti kaki naga, fish finger dan abon ikan. Biasanya ikan rucah hanya dijadikan lauk pauk dengan digoreng atau menjadi makanan kucing, sedangkan pada musim panen besar sebagian ikan rucah terbuang begitu saja menjadi limbah.
- Meningkatnya keterampilan mitra dalam menolah ikan rucah menjadi produk olahan yang enak, awet dan bernilai jual serta dikemas baik agar bisa bersaing dengan produk sejenis. Pada kegiatan pelatihan dan pendampingan dalam pengolahan ikan rucah ini mitra juga didampingi oleh narasumber dari tim pengusul pengabdian sesuai dengan bidang keahliannya. Setelah dilakukan pengemasan mitra juga diajari dalam hal pemasaran seperti penggunaan media soasil dalam pemasarannya agar jangkauannya luas. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat dalam table berikut

No	Keterampilan yang diajarkan	Sebelum kegiatan	Setelah Kegiatan
1	Penaganan bahan baku (Ikan rucah)	Belum menerapkan sistem rantai dingin (tidak mengetahui dan memperhatikan kualitas bahan baku)	Sudah menerapkan sistem rantai dingin dengan menggunakan es batu di setiap proses pengolahan
2	Pengolahan fish finger	Belum mengetahui tentang diversifikasi	Mampu membuat produk fish finger

ISSN Printed Version: 2549-4341
ISSN Online Version: 2549-418X
ABDIMAS TALENTA 5 (2) 2020: 315 - 322 http://abdimas.usu.ac.id

		produk-produk perikanan	dari ikan rucah dengan menggunakan peralatan-peralatan skala rumah tangga
3	Pengolahan Kaki naga ikan	Belum mengetahui tentang diversifikasi produk-produk perikanan	Mampu membuat produk kaki naga ikan dari ikan rucah dengan menggunakan peralatan-peralatan skala rumah tangga
4	Pengolahan Abon Ikan	Sebagian besar mitra ibu-ibu rumah tangga belum bisa membuat abon ikan	Bisa mengolahan abon ikan dari ikan-ikan rucah atau ikan ekonomis rendah menjadi produk ekonomis tinggi
5	Pengemasan produk	Belum memperdulikan tentang manfaat kemasan yang baik pada produk	Mampu memilih jenis kemasan yang sesuai dengan produk.
6	Disain Kemasan	Belum bisa mendisain kemasan	Sudah mengetahui tentang pembuatan disain kemasan
7	Pemasaran	Pemasaran dilakukan hanya disekitar lingkungan mitra saja	Bisa menggunakan social media sebagai sarana pemasaran
8	Peluang Usaha	Mitra belum menemukan ide untuk membuka usaha dengan modal terjangkau.	Usaha pengolahan produk perikanan ikan rucah sudah mulai dilakukan dengan menitipkan ke warung, café dan akan di jual secara online

Tabel 1. Manfaat yang diperoleh mitra setelah melakukan kegiatan

ISSN Printed Version: 2549-4341
ISSN Online Version: 2549-418X
ABDIMAS TALENTA 5 (2) 2020: 315 - 322 http://abdimas.usu.ac.id

Gambar 9. Produk yang dihasilkan

Gambar 9. Produk yang dihasilkan

KESIMPULAN

Pada kegiatan ini mitra sangat berpartisipasi aktif, hal ini terlihat dari antusias mitra dalam mengikuti materi penyuluhan juga saat praktek berlangsung. Selain itu pengolahan produk berbahan dasar ikan ini yang diolah menjadi berbagai macam olahan perikanan seperti kaki naga, fish finger dan abon ikan dengan pengemasan yang baik dapat meningkatkan daya simpan produk dan meningkatkan nilai jualnya.Dari hasil kegiatan upaya pemberdayaan Masyarakat melalui pengolahan produk perikanan ikan berbahan ikan rucah di Lingkungan Kapias Pulau Buaya Kecamatan Niluk Nibung terlihat adanya keinginan ibu-ibu untuk menjadikan usaha sampingan keluarga dan sebagai camilan ataupun lauk sehat dan bernilai gizi untuk keluarga.

SARAN

Ibu-ibu Rumah Tangga perlu mendapat perhatian dari semua dinas terkait baik berupa pembinaan, modal usaha maupun tempat pemasaran.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih dan rasa syukur kepada rekan-rekan yang membantu kegiatan program kemitraan masyarakat ini sehingga berjalan dengan lancar. Terima kasih kepada Kementrian Riset Dikti yang telah membantu pendanaan sehingga kegiatan ini terlaksana dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

Aditya Nugroho, Fronthea Swastawati, A. D. A. (2014) 'PENGARUH BAHAN PENGIKAT DAN WAKTU PENGGORENGAN TERHADAP MUTU PRODUK KAKI NAGA IKAN TENGGIRI (Scomberomorus sp.)', *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3, pp. 140–149.

Andi Muhammad Ismail and Putra, D. E. (2017) 'Inovasi pembuatan abon ikan cakalang dengan penambahan jantung pisang', *AGRITECH*, XIX(1), pp. 45–54.

Assadad, L., Hakim, A. R. and Widianto, T. N. (2015) 'Mutu tepung ikan rucah pada berbagai proses pengolahan', 1996(2001).

Dhanapal, K. and Arumugam, B. (2015) 'DEVELOPMENT OF FISH FINGER FROM ROHU (Labeo rohita) AND ITS DEVELOPMENT OF FISH FINGER FROM ROHU (Labeo rohita) AND ITS QUALITY EVALUATION DURING REFRIGERATED', (December).

Nur Bambang Priyo Utomo, Susan, M. S. (2017) 'Role of various fishmeal ingredients on sangkuriang catfish Clarias sp. growth', *Jurnal Akuakultur Indonesia*, 12(September), pp. 158–168.

Purnanila, D. (2010) 'KAJIAN PERLAKUAN PENDAHULUAN TERHADAP SIFAT KIMIAWI TEPUNG IKAN SELAMA PENYIMPANAN', *Skripsi*.

Vincent II, J. W. (Jack) i (2009) *Community development practice in AN INTRODUCTION TO COMMUNITY DEVELOPMENT*. Edited by R. H. (ed. . Rhonda, P. dan Pittman. New york.

ISSN Printed Version: 2549-4341
ISSN Online Version: 2549-418X
ABDIMAS TALENTA 5 (2) 2020: 315 - 322 http://abdimas.usu.ac.id