



## Pemberdayaan Kaum Nelayan Dalam Pengolahan Produk Pangan berbahan Dasar Udang Rebon Pada Masyarakat Pesisir

Mariana Isir<sup>1</sup>, Vera Iriani Abdullah<sup>2</sup>

<sup>1,2</sup>Poltekkes Kementerian Kesehatan Sorong

Jl. Basuki Rahmat, Klawalu, Sorong Timur, Klawalu, Kec. Sorong, Kota Sorong, Papua Barat 98416

Email correspondent: [marianaisir2021@gmail.com](mailto:marianaisir2021@gmail.com)

Editor: YY

Diterima: 04/11/2021

Direview: 26/12/2021

Publish: 10/01/2022

Hak Cipta:

©2021 Artikel ini memiliki akses terbuka dan dapat didistribusikan berdasarkan ketentuan Lisensi Atribusi Creative Commons, yang memungkinkan penggunaan, distribusi, dan reproduksi yang tidak dibatasi dalam media apa pun, asalkan nama penulis dan sumber asli disertakan. Karya ini dilisensikan di bawah **Lisensi Creative Commons Attribution Share Alike 4.0 Internasional**.

### ABSTRAK

**Latar Belakang:** Masyarakat Nelayan merupakan salah satu komunitas yang teridentifikasi sebagai golongan miskin, sekitar 90% dari 16,2 juta jumlah berada di bawah garis kemiskinan, kekayaan laut yang sangat melimpah seharusnya dapat menopang ekonomi, namun kenyataannya tidak sesuai yang diharapkan. Kemiskinan yang dialami masyarakat berimbas pada status kesehatan keluarga diantara ketidakmampuan mengakses fasilitas kesehatan, Kekurangan Energi Kronis pada ibu hamil dan kurang gizi pada anak. Udang rebon salah satu hasil laut yang mengandung multi mikronutrien, memiliki manfaat secara langsung untuk kesehatan dan dapat diolah menjadi berbagai produk. Udang rebon mentah dipasarkan dijual dengan harga yang sangat murah berkisar Rp. 6.000- s/d 9.000 per Kg, baunya yang harum dan khas memiliki daya tarik tersendiri, namun rendahnya pengetahuan ibu-ibu dalam menghasilkan produk pangan olahan rumah tangga, kemasan produk, perijinan usaha, dan pemasaran hasil produksi, merupakan kendala umum untuk mengembangkan produk rumahan yang bergizi dan higienis.

**Tujuan:** Pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk memberikan pelatihan Pengolahan Produk Pangan berbahan dasar udang rebon yang dapat membantu meningkatkan pendapatan keluarga.

**Metode:** Pengabdian Masyarakat diselenggarakan pada tanggal 10 s/d 11 Juni 2021, dilaksanakan dalam bentuk pemberian materi dan praktek pelatihan. Peserta Pengabdian kepada Masyarakat sebanyak 50 orang (mitra utama) meliputi kaum ibu nelayan, kader PKK, Kader posyandu, Ketua RT dan RW. Metode pendekatan yang digunakan menggunakan metode pemberdayaan masyarakat.

**Hasil:** Adanya peningkatan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam teknik pengolahan produk berbahan dasar udang rebon, teknik pengemasan menarik, teknik pengurusan izin dan teknik pemasaran produk.

**Kata Kunci:** kaum nelayan, kesehatan, udang rebon



## Pendahuluan

Lembaga penelitian independen asal Australia, *The Interpreter* pada Senin, 3 Februari 2020, melaporkan bahwa Indonesia telah menjadi negara kaya, tetapi masih ada sekitar 20% penduduknya yang sangat miskin. Hal ini disebabkan karena kekayaan Indonesia tidak mengalir dengan baik, dimana kekayaan empat miliarder terkaya di Indonesia (\$ 25 miliar) setara dengan pendapatan 40% orang miskin (100 juta orang).<sup>1</sup> Tingkat kemiskinan di Propinsi Papua tujuh kali lebih tinggi daripada Jakarta, *World Bank* dalam laporannya dengan judul *East Asia and Pacific Economic Update October 2019: Weathering Growing Risk*, menilai ada ketimpangan antar daerah misalnya di Jakarta masyarakat yang hidup di bawah garis kemiskinan mencapai 3,5% sedangkan di Papua tercatat sebanyak 27,5%.<sup>2</sup>

Nelayan merupakan salah satu komunitas yang teridentifikasi sebagai golongan miskin, data menunjukkan sedikitnya ada sekitar 90% dari 16,2 juta jumlah nelayan di Indonesia masih berada di bawah garis kemiskinan. Rendahnya tingkat pendidikan dan keterampilan berhubungan dengan kualitas sumber daya manusia dan penghasilan.<sup>3</sup> Masyarakat nelayan tidak memiliki aset tanah sehingga mereka bermukim di permukiman yang cenderung padat, di bibir pantai dengan konstruksi bangunan sederhana, berbentuk bangunan tradisional, dengan sebagian besar memiliki bentuk atap pelana.<sup>4</sup>

Indonesia merupakan Negara bahari memiliki kekayaan laut yang sangat melimpah khususnya di bidang perikanan yang akan berimbas pada ekonomi yang berdampak langsung pada kesejahteraan kehidupan nelayan, namun kenyataannya nelayan masih berada dalam jurang kemiskinan.<sup>4</sup> Udang rebon salah satu hasil laut yang mengandung multi mikronutrien.<sup>5</sup> Menurut Departemen Kesehatan tahun 2005: 9 dikutip dalam (Syarif et al. 2017) dari setiap 100 gr udang rebon kering mengandung 295 kal kalori, 62,4 g protein, 2,3 g lemak, 1,8 gr karbohidrat, 1209 mg kalsium, 1225 mg fosfor, 6,3 mg zat besi, vit A 210 mg, 0,14 mh vit B1, 20,7 g air. Hal ini diperkuat oleh studi yang dilakukan di Sumatera Barat tahun 2017 sala udang rebon yang dibuat dalam bentuk sala udang rebon memiliki kadar karbohidrat 37,25%, kadar protein 3,42%; kadar lemak 12,74%; kadar air 43,66%; dan kadar abu 2,92%.<sup>6</sup>

Kandungan udang rebon ini memiliki manfaat secara langsung untuk kesehatan, kandungan energinya dapat mencegah terjadinya stunting. Hal ini diperkuat dengan studi yang dilakukan di Brebes yang dikutip dalam (Salsa, Ani, and Ali 2016) menunjukkan tingkat kecukupan energi yang rendah pada anak memiliki risiko 7,71 kali untuk menjadi stunting dibandingkan dengan tingkat kecukupan energi yang baik. Selain itu juga dapat mencegah kanker, cegah Penyakit kardiovaskular, depresi, diabetes dan dapat membantu mengatasi anemia.<sup>7</sup>

Udang rebon dipasaran dijual dengan harga yang sangat murah berkisar Rp. 6.000/Kilo, pada umumnya masyarakat sudah sangat familiar dengan udang ini namun cara pengolahannya yang masih monoton membuat udang ini jarang dilirik sebagai lauk utama dalam makanan sehari-hari.<sup>6</sup> Udang rebon ini mudah diolah, baunya yang harum dan khas memiliki daya tarik tersendiri, dapat diolah menjadi berbagai produk makanan misalnya kerupuk, rempeyek, mpek-mpek dan masih banyak lagi. Udang rebon yang telah diolah menjadi produk pangan akan memiliki nilai jual yang jauh lebih mahal.<sup>8</sup>

Kendala umum, masih rendahnya pengetahuan ibu-ibu dalam menghasilkan produk pangan olahan rumah tangga, kemasan produk, perijinan usaha, dan pemasaran hasil produksi. Kegiatan Pengabdian Masyarakat (Pengabmas) ini berbasis riset, dimana Tahun 2020 Tim Pengabmas telah meneliti tentang pengembangan PMT bubuk koya berbahan dasar udang rebon



(*mysis relicta*) terhadap perubahan biokimia darah ibu hamil sebagai faktor resiko gangguan pertumbuhan linier (*Stunting*), hasil penelitian ini menunjukkan udang rebon secara signifikan dapat meningkatkan biokimia darah ibu hamil.<sup>9</sup> Ibu dengan anemia juga secara signifikan akan mengalami kenaikan kadar HB jika mengkonsumsi udang rebon secara teratur.<sup>10</sup> Untuk itu Tim menggali udang rebon dari sisi ekonomi masyarakat dengan membantu mitra dalam memproduksi produk pangan yang bermutu dan bergizi sesuai dengan standar, sehingga dapat terciptanya produk melalui kegiatan pemberdayaan industri rumah tangga melalui pelatihan pengolahan produk pangan berbahan dasar udang rebon.<sup>8</sup> Rendahnya penghasilan nelayan dan tidak ada alternatif pemasukan lain, menyebabkan komunitas nelayan hidup dibawah garis kemiskinan yang berdampak pada status kesehatannya.<sup>4</sup>

Pentingnya penanganan masalah ini maka Tim Pengabmas mengangkat judul Pemberdayaan Industri Rumah Tangga Melalui Pelatihan Pengolahan Produk Pangan Berbahan Dasar Udang Rebon di Masyarakat Pesisir Rufe'i Pantai Kota Sorong.

## **Metode**

Pengabdian pada Masyarakat yang diselenggarakan pada 10 sampai dengan s/d 11 Juni 2021, dilaksanakan dalam bentuk pemberian materi (Ceramah) dan praktek pelatihan. Peserta Pengabdian kepada Masyarakat sebanyak 50 orang (mitra utama) meliputi kaum ibu nelayan, kader PKK, Kader posyandu, Ketua RT dan RW. Metode pendekatan yang digunakan menggunakan metode pemberdayaan masyarakat terkait pengolahan udang rebon serta peningkatan pengetahuan mitra tentang manfaat udang rebon bagi kesehatan serta teknik pengemasan, perizinan, pemasaran produk yang sudah dihasilkan bekerja sama dengan mitra pendukung ahli gizi Poltekkes Sorong dan Dinas Perindustrian. Diharapkan dengan partisipasi masyarakat dapat meningkatkan tingkat kesejahteraannya dalam sisi ekonomi. Prosedur Kerja terdiri dari tahap persiapan, tahap pelaksanaan serta tahap evaluasi. Kegiatan ini dilakukan dengan melibatkan lintas program dan lintas sektor diantaranya melibatkan Kepala Distrik Sorong Barat sebagai penanggung jawab wilayah, Ketua TP-PKK Distrik Sorong Barat, Kader Posyandu, Dinas Perindustrian, Dosen Jurusan Gizi Poltekkes Sorong dan HIMABI.

## **Hasil dan Pembahasan**

Kegiatan Pengabdian kepada masyarakat terdiri dari 3 tahap meliputi Tahap Persiapan, Tahap Pelaksanaan dan Tahap Evaluasi. Pada tahap persiapan Tim Pengabmas melakukan koordinasi bersama mitra pendukung terkait hasil analisis yang telah dibuat dalam bentuk solusi pemecahan masalah sehingga menghasilkan kesepakatan dalam kegiatan pemberdayaan masyarakat. Tim Pengabmas juga melakukan persiapan terkait jadwal kegiatan, persiapan narasumber serta sarana dan prasarana yang dibutuhkan. Tahap pelaksanaan dilakukan kegiatan selama 2 hari yang terdiri dari kegiatan materi selama 1 hari dan Kegiatan Pelatihan pengolahan produk pangan selama 1 hari. Serta tahap evaluasi meliputi penilaian hasil kegiatan. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada uraian dibawah ini:

### **1. Tahap Persiapan**

Persiapan kegiatan dilakukan mulai Hari Kamis, 3 Juni 2021 meliputi persiapan administrasi berupa surat tugas dan surat tugas dari Direktur Poltekkes Kemenkes Sorong kepada Tim Pengabmas sebagai dasar pelaksanaan kegiatan. Kemudian persiapan terkait pelaksanaan kegiatan meliputi koordinasi dengan Kepala Distrik Sorong Barat, Kepala Dinas Perindustrian serta Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Sorong terkait narasumber serta persiapan terkait penunjang

kegiatan.

a) Persiapan Administrasi

Persiapan Administrasi berupa surat tugas dan surat Tugas dari direktur Poltekkes Kemenkes Sorong Kepada Tim Pengabmas.

Hasil :

Surat Tugas dikeluarkan oleh Direktur Poltekkes Kemenkes Sorong pada tanggal 27 Mei 2021 dengan nomor surat UM.01.05/1/0831/2021. Sedangkan Surat izin melakukan Pengabdian Kepada Masyarakat yang ditujukan kepada Kepala Distrik Sorong Barat dikeluarkan pada tanggal 4 Juni 2021 dengan nomor PP.09.01/1/0888/2021.

b) Koordinasi Kegiatan

Berdasarkan surat tugas dan surat izin, pada hari Senin, tanggal 7 Juni 2021 Pukul 10.00 WIT bertempat diruang kerja Kepala Distrik Sorong Barat Ibu Maria Kondjol.,S.Sos, Ketua Tim Pengabmas melakukan koordinasi terkait kegiatan. Lebih jelas dapat dilihat pada gambar 1 dibawah ini:



Gambar 1. Koordinasi Dengan Kepala Distrik Sorong Barat

Hasil :

Kepala Distrik Sorong Barat sangat merespon dan mengapresiasi kegiatan ini karena dinilai sesuai dengan masalah dan kebutuhan masyarakat khususnya masyarakat pesisir pantai Rufe. Kepala Distrik Sorong Barat, memfasilitasi ruang pertemuan untuk digunakan dalam kegiatan selama 2 hari.

c) Koordinasi dengan Kepala Dinas Perindustrian

Pada Hari Rabu, Tanggal 9 Juni 2021 Pukul 11.20 Wit, Ketua Tim Pengabmas melakukan Koordinasi dengan Kepala Dinas Perindustrian terkait permintaan narasumber dalam kegiatan pengabmas yang akan menyampaikan terkait pengemasan produk, teknik pemasaran, perizinan dan pengembangan usaha menengah. Lebih jelas dapat dilihat pada gambar 2 dibawah ini:



Gambar 2. Koordinasi Dengan Kepala Dinas Perindustrian

Hasil :

Kepala Dinas Perindustrian sangat mengapresiasi dan berterimakasih karena Tim Pengabmas mau melibatkan dinas perindustrian dalam kegiatan ini, karena industri kecil menengah khusus untuk masyarakat kaum nelayan belum terkelola dengan baik. Untuk itu Kepala Dinas Perindustrian mengutus Bapak Markus Wafom.,ST, selaku Kepala seksi industri kecil menengah dan besar sebagai narasumber dalam kegiatan Pengabmas.

d) Koordinasi dengan Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Sorong

Pada Hari Rabu, Tanggal 8 Juni 2021 Pukul 09.00 Wit, Anggota Tim Pengabmas melakukan Koordinasi dengan Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Sorong melalui *handphone* karena beliau sedang cuti terkait permintaan narasumber dalam kegiatan pengabmas yang akan menyampaikan terkait kandungan zat gizi dan manfaat udang rebon bagi kesehatan.

Hasil :

Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Sorong, ibu Radeni Ramdani.M.Kes mengutus Dosen atas nama Ibu Sriyanti.,MGZ untuk menjadi narasumber dalam kegiatan Pengabmas.

## 2. Tahap Pelaksanaan

Kegiatan pelaksanaan Pengabmas dilakukan selama 2 hari yang terdiri dari kegiatan materi selama 1 hari dan Kegiatan Pelatihan pengolahan Produk Pangan selama 1 hari. Lebih jelasnya diuraikan dibawah ini :

### a) Kegiatan Hari Pertama

Kegiatan Pembukaan pada Tanggal 10 Juni 2021 Pukul 10.00 WIT-12.30 WIT bertempat di Ruang Pertemuan Disrik Sorong Barat, kegiatan diawali dengan Pembukaan. Lebih jelasnya dapat dilihat pada gambar 3 dibawah ini:



Gambar 3. Kegiatan Pembukaan

Hasil:

Kegiatan pembukaan berlangsung baik dan lancar yang dihadiri oleh Nara Sumber Jurusan Gizi dan Dinas Perindustrian serta Kepala Distrik Sorong Barat. Kepala Distrik dalam sambutannya sangat berterima kasih dan mengapresiasi kegiatan ini harapan Beliau kiranya dapat diikuti pada kegiatan serupa karena sangat memberikan manfaat secara langsung kepada masyarakat khususnya kaum nelayan.

Kegiatan Materi 1 Setelah acara pembukaan dilanjutkan dengan kegiatan materi. Materi pertama dibawakan oleh ibu Sriyanti.,MGZ, selaku Dosen Gizi Poltekkes Kemenkes Sorong. Lebih jelasnya dapat dilihat pada gambar 4 dibawah ini:



Gambar 4. Materi Dari Dosen Gisi

Hasil :

Peserta yang hadir sebanyak 50 orang terdiri dari Ketua RT,RW, Kader PKK, Kader Posyandu, Bidan Serta Ibu rumah tangga khususnya kaum nelayan. Peserta sangat antusias dan semangat menerima materi, dibuktikan dengan peserta aktif bertanya terkait manfaat dan bagaimana pengolahan udang rebon yang baik dan benar serta peserta minta agar Tim Pengabmas dapat membagikan materi dalam bentuk leaflet yang akan di bagikan kepada ibu-ibu di Posyandu Bahari.

Materi kedua dibawakan oleh Bapak Markus Wafom., ST, selaku Kepala Seksi Industri Kecil, Menengah dan Besar. Lebih jelasnya dapat dilihat pada gambar 5 dibawah ini:



Gambar 5. Materi Dari Dinas Perindustrian

Hasil :

Peserta yang hadir sebanyak 50 orang terdiri dari Ketua RT, RW, Kader PKK, Kader Posyandu, Bidan Serta Ibu rumah tangga khususnya kaum nelayan. Peserta sangat antusias dan semangat menerima materi, dibuktikan dengan peserta aktif bertanya terkait penentuan masa berlaku suatu produk dan bagaimana memilih kemasan serta persyaratan dalam pengurusan ijin. Pemasaran secara baik akan dibantu oleh dinas perindustrian terutama ke swalayan atau supermarket dengan pemberian rekomendasi. Kota sorong dalam waktu dekat akan dibuka 15 gerai alfamart dalam beberapa titik lokasi sehingga ini menjadi peluang bagi masyarakat dalam pemasaran.

b) Kegiatan Hari Kedua

Pada Hari Jumat, tanggal 12 Juni 2021 Pukul 10.00 WIT sampai dengan 12.00 WIT dilanjutkan kegiatan hari Ke-2 dengan demo pengolahan produk udang rebon. Lebih jelasnya dapat dilihat pada gambar 6 dibawah ini:



Gambar 6. Praktek Pengolahan Udang Rebon

Hasil :

Peserta sangat antusias dan semangat menerima materi, dibuktikan dengan peserta aktif bertanya. Praktek menghasilkan 3 produk olahan yaitu rempeyek udang rebon, sambal goreng udang rebon dan tumis buncis udang rebon.

### **Kesimpulan**

1. Mitra utama (sasaran) 100%, keterampilannya meningkat dalam teknik pengolahan produk berbahan dasar udang rebon.
2. Mitra utama (sasaran) 100%, keterampilannya meningkat dalam teknik pengemasan produk pangan yang menarik.
3. Mitra utama (sasaran) 100%, pengetahuannya meningkat dalam prosedur pengurusan perijinan usaha.
4. Mitra utama (sasaran) 100%, keterampilannya meningkat dalam teknik pemasaran hasil produksi.

### **Daftar Pustaka**

1. Yuni R, Putra PD, Hutabarat DL. Sinergi indonesia menuju negara maju. *Pros WEBINAR Fak Ekon Univ Negeri Medan*. Published online 2020:35-42.
2. Tri Wahyuni RN, Damayanti A. Faktor-Faktor yang Menyebabkan Kemiskinan di Provinsi Papua: Analisis Spatial Heterogeneity. *J Ekon dan Pembang Indones*. 2014;14(2):128-144. doi:10.21002/jepi.v14i2.441



3. Amboningtyas D. Pengembangan Capacity Building Dalam Peningkatan Kualitas Sumber Daya Manusia Pada Usaha Kecil Menengah Di Kecamatanantugu, Semarang. *J Pendidik Ekon.* 2018;3(2).
4. Goso G, Anwar SM. Kemiskinan Nelayan Tradisional Serta Dampaknya Terhadap Perkembangan Kumuh. *J Manaj STIE Muhammadiyah Palopo.* 2017;3(1).
5. Andriani RS. PERBANDINGAN UDANG REBON (*Acetes* sp.) DENGAN KACANG MERAH (*Phaseolus vulgaris* L.) DAN KONSENTRASI TEPUNG TAPIOKA DALAM PEMBUATAN BAKSO KERING UDANG REB. Published online 2019.
6. Syarif W, Holinesti R, Faridah A, Fridayati L. Analisis kualitas sala udang rebon. *J Teknol Pertan Andalas.* 2017;21(1):45-51.
7. Bening S. Asupan gizi makro dan mikro sebagai faktor risiko stunting anak usia 2-5 tahun di Semarang. *Medica Hosp J Clin Med.* 2016;4(1).
8. Masud F, Laily DW, Makhfudhoh M. Analisis Usaha Terasi Udang Rebon (*Acetes indicus*) Di Kabupaten Lamongan. *Grouper J Ilm Fak Perikan Univ Islam Lamongan.* 2020;11(2):1-6.
9. Abdullah VI, Isir M, Pongoh A, Egam A, Mallongi A. Supplementary Feeding Development of Koya Powder Based on Rebon Shrimp (*Mysis Relicta*) towards Changes in Blood Biochemistry of Pregnant Women as Risk Factor of Linier Growth Disturbance (Stunting). *Med Leg Updat.* 2020;20(4):2151-2159.
10. Abdullah VI. Pengaruh Pemberian PMT Bubuk Koya Berbahan Dasar Udang Rebon (*Mysis relicta*) terhadap Perubahan Kadar Hemoglobin Ibu Hamil. *EMBRIO.* 2020;12(2):91-101.