



Diversifikasi pengolahan ikan di Kabupaten Selayar

Halifah Pagarra¹, Hartati², A. Mu'nisa³

^{1,2,3}Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Negeri Makassar

Abstract. Processed diversification of fishery products is one of the technologies to increase the storability and longevity of fishery products in the postharvest through processing and preservation. The aims are to prevent decomposition of fish, especially during abundant production, and to increase the income of fishermen or fish farmers. This activity aims to increase knowledge and provide skills to High School teachers in Selayar Regency as a partner for the fulfillment of nutritional sources of protein, increasing knowledge, skills, and income. The program was conducted in actively demonstrative by involving partners fully from counseling to demonstrate making fish nuggets, otak-otak and fish meatballs. The results of this PKM program indicated that there has been an increase in partner knowledge and skills regarding fish processing diversification technology as an appropriate technology to increase partner income levels as well as to fulfill the nutrition of animal protein sources for communities.

Keywords: fish processing diversification, fish nuggets, otak-otak, fish meatballs, partner

I. PENDAHULUAN

Kabupaten Kepulauan Selayar merupakan salah satu diantara 24 Kabupaten/Kota di Provinsi Sulawesi Selatan yang letaknya berada di ujung selatan Pulau Sulawesi dan memanjang dari utara ke selatan. Daerah ini memiliki kekhususan yakni satu-satunya Kabupaten di Sulawesi Selatan yang seluruh wilayahnya terpisah dari daratan Sulawesi dan terdiri dari gugusan beberapa pulau sehingga membentuk suatu wilayah kepulauan. Gugusan pulau di Kabupaten Kepulauan Selayar secara keseluruhan berjumlah 130 buah, 7 diantaranya kadang tidak terlihat (tenggelam) pada saat air pasang. Luas wilayah Kabupaten Kepulauan Selayar meliputi 1,357.03 km² wilayah daratan (12.91%) dan 9,146.66 km² wilayah lautan (87.09%). Secara geografis, Kabupaten Kepulauan Selayar berada pada koordinat 5°42'- 7°35' Lintang Selatan dan 120°15'-122°30' Bujur Timur yang berbatasan dengan Kabupaten Bulukumba dan Teluk Bone di sebelah utara, Laut Flores dan Selat Makassar di sebelah barat, Laut Flores di sebelah timur dan Provinsi Nusa Tenggara Timur di sebelah selatan.

Penduduk Kabupaten Kepulauan Selayar yang bergantung pada sumber daya laut cukup besar yaitu sekitar 6.974 rumah tangga memiliki mata pencaharian utama dari perikanan laut, dengan jumlah produksi

sebesar 24.155.80 ton pada tahun 2015. Produksi hasil laut ini tidak tetap dalam setiap bulannya karena masih tergantung kondisi laut. Sehingga kadang-kadang suatu waktu nelayan memperoleh jumlah yang lebih banyak, tapi suatu saat hasil yang diperoleh sangat kurang, sehingga pendapatan mereka tidak menentu dan masih sangat minim serta pemenuhan gizi akan protein hewani tidak terpenuhi.

Dengan demikian pemenuhan kebutuhan akan protein hewani melalui pemanfaatan sumber daya perikanan sangat memungkinkan. Akan tetapi daging ikan juga mempunyai kelemahan-kelemahan, seperti tubuh ikan mempunyai kadar air yang tinggi, yaitu 80% dan pH tubuh ikan mendekati netral sehingga merupakan media yang baik untuk pertumbuhan bakteri pembusuk yang dapat menyebabkan ikan cepat membusuk.

Oleh karena itu perlu dilakukan usaha untuk meningkatkan daya simpan dan daya awet produk perikanan pada pascapanen melalui proses pengolahan maupun pengawetan dan diversifikasi olahan hasil perikanan. Adapun tujuan utama proses pengawetan dan pengolahan ikan adalah: (1) Mencegah proses pembusukan pada ikan, terutama pada saat produksi melimpah; (2) Melaksanakan diversifikasi pengolahan produk-produk perikanan; (3) Meningkatkan jangkauan pemasaran ikan; (4) Meningkatkan pendapatan nelayan atau petani ikan, sehingga mereka terangsang untuk melipatgandakan produksi; dan (5) Disukai oleh masyarakat karena produk akhirnya mempunyai ciri-ciri khusus seperti, bau, rasa, bentuk dan tekstur.

Berdasarkan landasan pemikiran tersebut, maka perlu diadakan penyuluhan pembuatan nugget ikan, otak-otak ikan dan bakso ikan di Kecamatan Benteng Kabupaten Selayar dengan memanfaatkan sumber daya alam hasil perikanan dan memberdayakan Guru-guru SMA se Kabupaten Selayar sebagai mitra dengan harapan dapat menambah pengetahuan dan keterampilan mitra dalam upaya meningkatkan pendapatan mereka (*income per capita*) dan perbaikan gizi dengan pemenuhan protein hewani.

II. METODE PELAKSANAAN

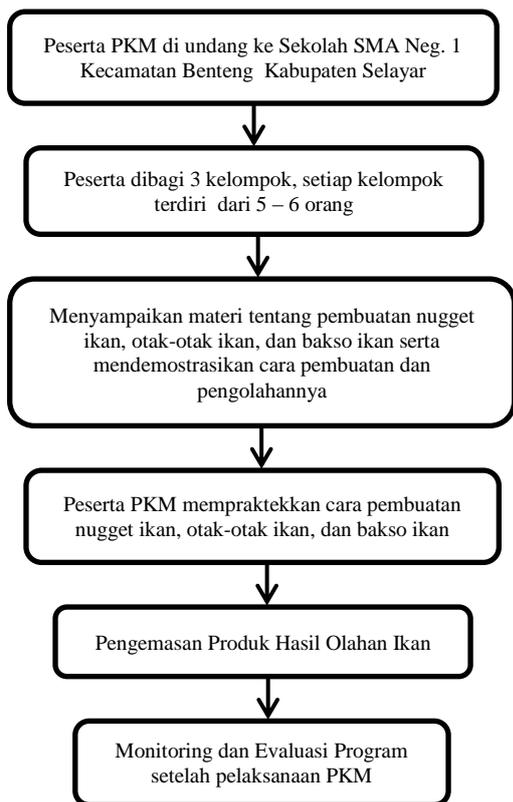
Tempat dan waktu kegiatan ini dilaksanakan di SMA Negeri 1 Kecamatan Benteng, Kabupaten Selayar, Provinsi Sulawesi Selatan Tanggal 17 Juli 2018. Kegiatan ini dirancang menggunakan metode penyuluhan aktif-demonstratif meliputi:

A. Penyuluhan Klasikal

Tim pelaksana PKM memberikan penjelasan singkat kepada mitra di dalam kelas. Adapun materi yang akan disampaikan meliputi: (a) peragaan bahan baku dan produk, (b) materi Pembuatan Produk dalam bentuk liflet.

B. Demonstrasi Percontohan

Tim Pelaksana PKM memperlihatkan bahan-bahan yang digunakan dalam pengolahan produk ikan dan mendemostrasikan cara pembuatan nugget ikan, otak-otak ikan dan bakso ikan.



Gambar 1. Skema Program Pelaksanaan PKM

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil wawancara dengan masyarakat di Kecamatan Benteng, jika hasil tangkapan melimpah maka harga ikan tersebut menjadi rendah atau murah, sehingga mereka tidak mengetahui ikan dalam jumlah banyak mau diapakan, sehingga jika terlalu lama di simpan maka ikan cepat membusuk. Nilai tambah ikan dapat

ditingkatkan dengan mengolah ikan tersebut menjadi berbagai produk hasil perikanan. Selain diolah menjadi produk akhir yang siap dikonsumsi, ikan tersebut juga dapat diolah menjadi produk antara sehingga dapat dijadikan stok untuk usaha pengolahan hasil perikanan.



Gambar 2. Pemateri PKM mendemostrasikan cara pembuatan bakso ikan



Gambar 3. Peserta pelatihan PKM mempraktekkan cara pembuatan nugget ikan, otak-otak ikan dan bakso ikan

Pelatihan diawali dengan mentransfer pengetahuan kepada peserta mengenai bahan baku yang baik untuk berbagai produk hasil perikanan, produk diversifikasi

hasil perikanan, jenis-jenis produk yang akan dipraktikkan dalam kegiatan, serta penjelasan mengenai cara memproduksi yang baik dan benar. Dilakukan juga diskusi dua arah sehingga peserta dapat lebih faham mengenai materi yang disampaikan.

Materi inti yang dipraktikkan dalam pelatihan adalah pembuatan nugget ikan, otak-otak ikan dan bakso ikan. Peragaan dan demonstrasi pembuatan produk perikanan dilakukan bersama dengan peserta pelatihan. Peserta antusias dan berperan aktif dalam mengikuti setiap tahapan kegiatan pembuatan produk olahan ikan diskusi mengenai proses pelatihan dan produk yang telah dibuat dalam kegiatan ini (evaluasi) dan seluruh peserta mencicipi produk yang dibuat. Peserta pelatihan diberikan pengetahuan mengenai cara penyediaan bahan baku untuk pengolahan produk perikanan. Persediaan bahan baku untuk proses produksi pada umumnya tergantung dari hasil tangkapan dan dipengaruhi oleh musim. Dengan transfer ilmu mengenai pembuatan nugget ikan, otak-otak ikan dan bakso ikan, masyarakat peserta pelatihan khususnya menjadi mengetahui cara memilih bahan baku yang baik dan penyediaan stok bahan baku untuk proses produksi pengolahan berbagai produk perikanan.

Dengan adanya kegiatan pengabdian ini diharapkan mitra dapat termotivasi untuk menciptakan produk olahan hasil perikanan yang baru dengan rasa yang enak dan bergizi baik untuk membuka usaha baru sebagai upaya meningkatkan penghasilan keluarga maupun untuk di konsumsi. Mitra mampu membuat produk olahan ikan (nugget ikan, otak-otak ikan dan bakso ikan) dengan baik sesuai dengan karakteristik produknya. Proses memproduksi produk juga dengan menerapkan sanitasi dan higienis yang baik, sesuai dengan yang disampaikan pada kegiatan pelatihan. Produk yang dihasilkan disukai oleh semua kalangan (anak-anak dan dewasa), sehingga dapat meningkatkan konsumsi protein ikan di masyarakat.



Gambar 4. Tim Pelaksana PKM bersama dengan Mitra (ibu-ibu PKK Diknas) Kecamatan Benteng Kabupaten Selayar.



Gambar 5. Nugget ikan produk hasil olahan peserta PMK



Gambar 6. Otak-otak ikan produk hasil olahan peserta PMK

IV. KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dalam bentuk Program Kemitraan Masyarakat (PKM) dapat diterima dengan baik oleh masyarakat sekitar, khususnya di Kecamatan Benteng Kabupaten Selayar. Teknologi pengolahan hasil perikanan dapat meningkatkan nilai tambah ikan. Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan kepada masyarakat khususnya ibu-ibu PNS Diknas Kecamatan Benteng Kabupaten Selayar sebagai mitra mengenai pengolahan hasil perikanan dengan baik. Meningkatkan pengetahuan mengenai bahan baku, teknik pengolahan produk perikanan yang sesuai standar, serta sanitasi dan higienis dalam proses produksi. Peserta pelatihan aktif dan dapat menerima materi dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

- BPS, "Kabupaten Selayar dalam Angka," 2016.
Y. Fujaya. 2004. Fisiologi ikan dasar pengembangan teknik perikanan. Jakarta : Rineka Cipta. vol. 179, 2004.
S. Hadiwiyoto. 1992. Teknologi Pengolahan Hasil Ikan. PT. Penebar Swadaya.
Hanafie & Halaf. 1977. Pengawetan Ikan dan Hasil Olahan. CV. Aneka Solo.