

PENYULUHAN DAN PELATIHAN PRODUK DIVERSIFIKASI HASIL LAUT DI OHOI YAMTEL, KEI BESAR, MALUKU TENGGARA

Mirna Zena Tuarita¹, Selfia Martha Nara¹, Maria Kristina Ohoiwutun¹,
Saul Abraham Serpara¹

¹ Politeknik Perikanan Negeri Tual
E-mail: miraazt@polikant.ac.id

(Diajukan: 22 November 2022, Direvisi: 24 Desember 2022, Diterima: 26 Desember 2022)

ABSTRAK

Desa Yamtel di Maluku Tenggara dikenal memiliki potensi sumberdaya hasil laut yang cukup melimpah, baik itu perikanan laut maupun pesisir pantai. Masyarakat Yamtel umumnya bekerja di sektor perikanan tangkap seperti nelayan yang menghasilkan produk perikanan seperti ikan tongkol, telur ikan, udang, kepiting, dan cumi-cumi. Saat musim panen tiba, hasil tangkapan melimpah sehingga harga ikan cenderung mengalami penurunan akibatnya dijual dengan harga murah. Selain itu, karena kurangnya pengetahuan masyarakat dalam hal pengolahan, produk umumnya diolah dengan cara tradisional seperti digoreng, direbus atau dibuang begitu saja untuk dijadikan pakan ternak. Diversifikasi dan inovasi produk baru dapat meningkatkan nilai jualnya. Oleh karena itu penyuluhan dan pelatihan diversifikasi berbagai produk hasil laut sangat diperlukan untuk meningkatkan pengetahuan masyarakat khususnya ibu-ibu rumah tangga dan para istri nelayan. Metode pelatihan terdiri dari penyuluhan, pelatihan dan pendampingan. Tahapan kegiatan yang telah dilakukan pada kegiatan ini antara lain pendekatan khalayak sasaran, demonstrasi (penyuluhan dan pelatihan) serta evaluasi kegiatan. Pelatihan diversifikasi meliputi pengolahan ikan tongkol menjadi berbagai macam produk seperti kornet roll ikan dan nugget ikan. Hasil kegiatan menunjukkan daya minat mitra dalam pembuatan berbagai macam produk dari ikan sebesar 80% dan mitra memiliki keterampilan dalam mengolah hasil perikanan. Saran dalam kegiatan ini dapat dilanjutkan dengan pelatihan pengemasan produk dan pemasaran sehingga diharapkan dapat memberikan peluang usaha bagi mitra.

Kata kunci: *Diversifikasi, Produk Hasil Laut, Pengolahan*

COUNSELING AND TRAINING OF SEA PRODUCT DIVERSIFICATION IN OHOI YAMTEL, KEI BESAR, SOUTHEAST MOLUCCA

ABSTRACT

Ohoi Yamtel in Southeast Molucca has abundant potential for fisheries resources, both marine and coastal fisheries. Most communities in Ohoi Yamtel work in The Yamtel community generally works in the capture fisheries sector such as fishermen who produce who produce fishery products such as tuna, fish eggs, shrimp, crabs, and squid. When the harvest season arrives, the catch is abundant so the price of fish tends to decrease as a result, it is sold at a low price. In addition, due to the community's lack of knowledge in terms of processing, the products are generally processed in traditional ways such as frying, boiling, or just thrown away to be used as animal feed. Even though diversification and innovation of new products can increase

their selling value. Therefore counseling and training on the diversification of various marine products are needed to increase public knowledge, especially among housewives and fishermen's wives. The training method consists of counseling, training, and mentoring. The activities that have been carried out in this activity include the target audience approach, demonstrations (counseling and training), and evaluation of activities. Diversification training includes processing tuna into various products such as corned fish rolls, and fish nuggets. The results of the action show that partners are interested in making various kinds of fish products by 80% and partners have skills in processing fishery products. Suggestions in this activity can be continued with product packaging and marketing training so that it is expected to provide business opportunities for partners.

Key words: *Diversification, Fisheries Product, Processing*

PENDAHULUAN

Ohoi Yamtel dalam bahasa Kei, yang artinya desa Yamtel, merupakan salah satu wilayah di kecamatan Kei Besar, Maluku Tenggara, Provinsi Maluku. Ohoi Yamtel dikenal memiliki potensi sumberdaya hasil laut yang cukup melimpah, baik itu perikanan laut maupun pesisir pantai. Masyarakat nelayan di Ohoi Yamtel adalah nelayan kecil yang menekuni kegiatan penangkapan secara tradisional. Hasil tangkapan yang diperoleh sebagian besar adalah ikan, telur ikan, udang, kepiting, dan cumi-cumi.

Untuk menjaga kualitas produk hasil perikanan diperlukan cara penanganan yang hati-hati, memperhatikan sanitasi dan higiene, disimpan pada ruangan dingin dan penanganannya cepat (Wibowo *et al.*, 2014). Proses perubahan fisik, kimia, dan organoleptik berlangsung dengan cepat setelah ikan mati. Oleh karena itu diperlukan pengolahan produk perikanan untuk mempertahankan daya awet dan juga meningkatkan nilai ekonomis ikan. Usaha pengolahan yang bertujuan untuk penganekaragaman jenis produk olahan hasil perikanan dari bahan baku yang

belum/sudah dimanfaatkan dengan tetap memperhatikan faktor-faktor mutu dan gizi, serta sebagai usaha penting bagi peningkatan konsumsi produk perikanan baik kualitas maupun kuantitas dan peningkatan nilai jual, kegiatan pengolahan ini biasa disebut diversifikasi olahan hasil perikanan. Diversifikasi produk dimaksudkan untuk mencari dan mengembangkan produk atau pasar baru, atau keduanya, dalam rangka mengejar pertumbuhan, peningkatan penjualan, dan profitabilitas.

Teknik pengolahan yang dominan dilakukan di masyarakat Ohoi Yamtel yaitu pengolahan ikan sederhana, dengan cara meng-asinkan atau mengeringkan dan pengolahan dengan metode pengasapan. Sedangkan olahan yang bervariasi belum pernah dilakukan. Metode pengolahan ikan bisa di olah secara variatif yaitu diolah menjadi nugget, bakso, dan kerupuk ikan dan lain-lain. Sebagian besar olahan ikan yang berupa pengeringan dan pengasapan tersebut dapat dilakukan di rumah masing-masing, dan proses produksi juga belum pernah dilaksanakan. Metode pengolahan

ikan yang bervariasi juga meningkatkan gizi dan mengurangi masyarakat mengonsumsi makanan instan yang akan berpengaruh kepada kesehatan.

Pengetahuan akan pengolahan ikan masih minim di daerah kepulauan Kei, khususnya di Ohoi Yamtel di Kei Besar. Mitra pada kegiatan pengabdian ini adalah kelompok masyarakat Yamtel Kei Besar. Hasil tangkapan ikan yang relatif tinggi membuat masyarakat desa Yamtel kewalahan mengolah jenis ikan mentah pada musim panen tiba. Selain itu, kelompok masyarakat belum memiliki keterampilan praktek pengembangan olahan kuliner hasil laut berbahan baku ikan tongkol. Penyuluhan dan pelatihan pengembangan olahan kuliner hasil perikanan menjadi olahan produk kornet roll ikan, martabak

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 20-21 November 2021, di Ohoi Yamtel dengan Mitra Kelompok Masyarakat Yamtel yang ada di desa tersebut. Metode yang dilakukan pada kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah sosialisasi dan pelatihan yang meliputi penyampaian materi untuk memberikan pengetahuan awal terkait potensi perikanan Maluku dan nilai gizi hasil perikanan Maluku, dan peluang usaha dibidang kuliner. Dilanjutkan dengan pelatihan pembuatan olahan hasil perikanan

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelatihan diversifikasi hasil perikanan pada kelompok masyarakat Yamtel. Kei Besar telah dilaksanakan pada bulan November 2021.

ikan, dan nugget ikan diharapkan dapat memberikan informasi diversifikasi produk olahan bahan baku ikan tongkol (*Euthynnus affinis*).

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan dengan beberapa metode, diantaranya :

1. *Penyuluhan*, dalam kegiatan ini diharapkan mampu memberikan pengetahuan dan membuka wawasan tentang pentingnya diversifikasi pangan untuk meningkatkan nilai tambah produk hasil perikanan
2. *Pelatihan*, kegiatan ini dilakukan dengan demonstrasi pembuatan produk dengan berbagai olahan yang memiliki nilai jual tinggi yaitu kornet roll ikan tongkol dan nugget ikan.

menjadi produk yang diminati oleh masyarakat. Tahapan kegiatan yang dilakukan meliputi:

1. Tahap pertama yakni pendekatan khalayak sasaran
2. Tahap kedua yaitu demonstrasi yang meliputi kegiatan penyuluhan dan pelatihan.
3. Tahap ketiga yaitu evaluasi hasil penyuluhan melalui tanya jawab peserta.

Tujuan umum kegiatan pengabdian kepada masyarakat adalah untuk meningkatkan pengetahuan masyarakat agar bisa menghasilkan beberapa produk

makanan dengan bahan baku hasil perikanan. Kegiatan tersebut meliputi tiga tahapan yaitu pendekatan khalayak sasaran, demonstrasi diversifikasi hasil laut, dan evaluasi kegiatan.

Adapun hasil kegiatan pengabdian yang sudah dicapai antara lain:

1) Pendekatan khalayak sasaran

Sasaran kegiatan PkM ini adalah istri para nelayan dan ibu rumah tangga melalui pendekatan kelompok. Pendekatan khalayak sasaran bertujuan untuk mengumpulkan informasi agar diketahui permasalahan yang dihadapi dan secara bersama-sama menganalisis prioritas pemecahan masalahnya. Koordinasi dengan mitra juga membahas terkait latar belakang kegiatan, tujuan kegiatan PkM, target yang akan dicapai, teknis pelaksanaan kegiatan dimana tim pengabdian memastikan kesediaan dan partisipasi mitra untuk mengikuti seluruh kegiatan dalam program ini, mempersiapkan waktu dan tempat kegiatan serta peralatan yang dimiliki untuk digunakan pada saat pelatihan/praktek serta mitra terlibat aktif dalam seluruh proses kegiatan.

2) Demonstrasi diversifikasi hasil laut

Pada tahap ini dilakukan kegiatan penyuluhan dan pelatihan diversifikasi produk.

a) Kegiatan penyuluhan

Tahapan kegiatan ini diberikan dalam bentuk ceramah dan diskusi kepada mitra untuk memperkenalkan kegiatan pengabdian kepada masyarakat. Pemaparan materi berlangsung selama 45 menit dan disediakan sesi tanya jawab dengan peserta pelatihan. Materi penyuluhan diawali dengan pemaparan tentang potensi sumberdaya perikanan dan peningkatan nilai

jualnya. Narasumber menyampaikan konsep diversifikasi produk perikanan, hasil samping produk perikanan, beragam jenis produk olahan hasil perikanan serta pengembangan produk diversifikasi kedepannya. Dalam mengembangkan produk hasil perikanan terdapat hal-hal yang perlu diperhatikan, antara lain peluang pasar, *food habit*, target pemakai, kondisi sosial, sistem distribusi, pesaing yang ada serta teknologi (Yusuf *et al.*, 2018)

Materi diberikan secara lisan dan tertulis untuk mempermudah mitra dalam memahami materi yang disampaikan. Diskusi berupa tanya jawab untuk mengetahui berapa besar pengetahuan yang telah diserap oleh peserta. Beberapa pertanyaan diajukan oleh ibu-ibu dan remaja putri yang ingin mengetahui lebih dalam mengenai komposisi gizi ikan yang akan diolah dan manfaatnya bagi kesehatan. Sejumlah pertanyaan yang diajukan oleh ibu-ibu tersebut menunjukkan minat dan antusiasme mereka dalam mengikuti pelatihan diversifikasi produk perikanan ini. Berikut gambaran kegiatan sosialisasi dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Foto bersama tim dan mitra pengabdian

b) Kegiatan pelatihan

Kegiatan pelatihan diversifikasi produk diawali dengan demonstrasi yang dilakukan oleh narasumber, meliputi persiapan alat dan bahan yang digunakan dalam proses pembuatan produk diversifikasi seperti kornet roll ikan tongkol, martabak ikan tongkol, dan nugget ikan tongkol kemudian metode/cara membuat produk tersebut. Kegiatan pelatihan bertujuan untuk mengembangkan dan menumbuhkan kreativitas mitra dalam pengolahan berbagai produk hasil perikanan sehingga mampu meningkatkan nilai ekonomisnya. Pelatihan ini dilakukan tiga jenis produk yang tidak asing tetapi merupakan hal baru bagi mitra. Ketiga jenis produk ini dipilih berdasarkan hasil survey

awal pada tahap pendekatan khalayak sasaran.

Pengolahan ikan melalui inovasi produk kornet roll dan nugget ikan merupakan salah satu alternatif penganekaragaman produk perikanan yang diharapkan dapat diterima masyarakat. Salah satu usaha penyediaan hasil olahan perikanan yang dapat dikembangkan adalah olahan ikan dalam bentuk kornet roll ikan.

Kornet adalah salah satu jenis produk olahan daging sapi yang diolah dengan cara diawetkan dalam air garam (*brine*), yaitu air yang dicampur dengan larutan garam jenuh. Kemudian dimasak dengan cara *simmering*, yaitu direbus dengan api kecil untuk menghindari hancurnya tekstur daging sapi (Handaru *et al.*, 2018). Kornet yang terbuat dari daging sapi atau ayam yang dibumbui, dicincang, dan umumnya dikemas dalam kaleng sebelum dipasarkan (Panglipur dan Sulandari 2014). Kornet ikan umumnya dapat dibuat dari berbagai jenis ikan seperti ikan gabus dan ikan tuna. Kornet ikan gabus adalah olahan ikan yang diawetkan dengan proses kuring dan dimasak menggunakan teknik *steaming* dengan suhu 70 °C. Akan tetapi, ikan gabus tidak memiliki myoglobin dan tergolong sebagai daging putih, oleh karena itu, untuk memperbaiki warna daging ikan gabus perlu dilakukan penambahan angkak untuk meningkatkan mutu organoleptik kornet ikan gabus (Lova 2016). Selain kornet roll ikan, juga dilakukan pengolahan nugget ikan. Nugget ikan terbuat dari daging ikan giling yang ditambahkan bumbu untuk menciptakan rasa gurih, sehingga rasanya makin disukai. Nugget ikan tongkol dapat menjadi makanan

cemilan (*snack*) dan dijadikan sebagai persediaan bahan makanan oleh ibu-ibu rumah tangga karena penyajiannya yang praktis serta aman untuk dikonsumsi (Prameswari dan Andjarwati, 2018). Pengolahan nugget ikan dapat menggunakan beragam jenis ikan seperti ikan tongkol maupun ikan tenggiri. Proses pengolahan nugget ikan tenggiri dengan penambahan bahan tambahan menghasilkan produk nugget dengan tekstur kenyal. Perlu dilakukan pengujian bahan baku terlebih dahulu agar dapat diketahui kualitas mutunya sehingga dihasilkan produk nugget yang memenuhi standar dan aman dikonsumsi oleh masyarakat (Aripudin *et al.*, 2021).

Diversifikasi produk hasil perikanan dapat menggunakan bahan baku yang berasal dari ikan (segar), udang-udangan, kepiting, cumi-cumi, dan hasil lain yang ditambahkan bahan pengisi seperti tepung terigu, telur, dan bumbu-bumbu lainnya. Produk tersebut kemudian diolah secara sederhana (dalam skala rumah tangga) sehingga proses ini tidak sulit untuk diterapkan/dipraktikkan oleh ibu-ibu PKK

dan ibu-ibu rumah tangga. Diversifikasi olahan hasil laut juga merupakan suatu cara dalam mengatasi hasil panen melimpah untuk dapat dimanfaatkan lebih baik. Dalam prosesnya, diversifikasi mampu mengubah bahan baku menjadi produk inovasi baru sehingga memiliki nilai tambah yang lebih besar (Haryono *et al.*, 2022).

3) Evaluasi Kegiatan

Evaluasi kegiatan dilakukan di akhir kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang bertujuan untuk mengukur dampak kegiatan yang telah dilakukan. Evaluasi meliputi kuisioer kepuasan peserta yang meliputi Kuisioer Kebermanfaatan Materi Pelatihan. Masyarakat cukup puas dengan apa yang disampaikan dimana dari hasil kuisioer menunjukkan 80% Pada acara pelatihan dan praktek diversifikasi olahan ikan laut, dilakukan penyebaran kuesioner kepada peserta untuk mengetahui tanggapan atau persepsi peserta terhadap rangkaian kegiatan PkM. Peserta pelatihan sebanyak 25 orang perempuan/istri nelayan. Terdapat 6 pertanyaan yang diberikan dalam kuisioer.

Tabel 1. Hasil pengisian kuisioer kepuasan materi pelatihan

Pertanyaan	STP	TP	P	SP
Pemateri menyampaikan rancangan materi dengan jelas	0 (0%)	2 (8%)	3 (12%)	20 (80%)
Materi pelatihan disusun dengan baik dan saling berkaitan	0 (0%)	2 (8%)	2 (8%)	21 (84%)
Metode pengajaran yang digunakan membuat peserta aktif berpartisipasi	0 (0%)	1 (4%)	3 (12%)	21 (84%)
Metode pengajaran yang digunakan membantu peserta memahami materi pelatihan	0 (0%)	1 (4%)	5 (20%)	19 (76%)
Pemateri menyampaikan materi pelatihan dengan jelas	0 (0%)	2 (8%)	3 (12%)	20 (80%)
Pemateri memberikan contoh yang membantu dalam memahami materi	0 (0%)	1 (4%)	4 (16%)	20 (80%)

Keterangan : STP (Sangat Tidak Puas), TP (Tidak Puas), P (Puas), SP (Sangat Puas)



Gambar 2. Praktik diversifikasi olahan ikan tongkol oleh masyarakat Ohoi Selayar

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang telah dilakukan memiliki dampak positif bagi masyarakat desa dengan terlihatnya antusiasme dan partisipasi aktif dari seluruh pelaksanaan kegiatan, mulai dari peningkatan pengetahuan dan

pemahaman masyarakat dalam merancang dan membuat produk, serta motivasi dan keterampilan masyarakat dalam pembuatan produk hasil laut menjadi produk yang bernilai tambah.

DAFTAR PUSTAKA

Aripudin, Panjaitan PST, Soeprijadi L., Sebayang EAB. 2021. Studi pengolahan nugget ikan tenggiri (*Scombridae commerson*) skala rumah tangga. *Jurnal IPTEK Terapan Perikanan dan Kelautan*. 2(3): 167-175.

Handaru BC, Rieke Y, Lutfi A. 2018. Pengaruh penggorengan terhadap kandungan nitrit dalam kornet. *Jurnal Teknologi Proses dan Inovasi Industri* 3(2): 57-62.

Haryono MG, Laga A, Rachmawani D, Alawiyah T, Irawati H, Yulma, Cahyani

TH, Asharian, Nugraeni CD, Kartina. 2022. Pelatihan diversifikasi hasil perikanan pada kelompok wanita tani Mamburungan, Tarakan. *Literasi: Jurnal Pengabdian pada Masyarakat*. 453-460. e-ISSN 2775-3301

Lova SY. 2016. Pengaruh konsentrasi angkak terhadap mutu organoleptik kornet ikan gabus (*Ophiocephalus striatus*). *e-journal Boga*. 5(1): 258 – 264.

Panglipur PE dan Sulandari L. 2014. Pengaruh jumlah salad oil dan CMC

- (Carboxy Methyl Cellulose) terhadap sifat organoleptik kornet daging sapi. *E-journal Boga*. 3(1): 160-165.
- Prameswari D, dan Andjarwati AL. 2018. Pengaruh kualitas layanan jasa terhadap *word of mouth* dengan kepuasan pelanggan sebagai variabel antara (studi pada biro perjalanan umum rosalia indah surabaya). *BISMA: Jurnal Bisnis dan Manajemen*, 3(1), 49-65.
- Suwetja, 1990. Penentuan Kesegaran Beberapa Jenis Ikan dengan HPLC. *Jurnal Fakultas Perikanan Vol 1 No.3*.
- Wibowo IR, Darmanto YS, dan Anggo AD. 2014. Pengaruh cara kematian dan tahapan penurunan kesegaran ikan terhadap kualitas pasta ikan nila (*Oreochromis niloticus*). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 3(3): 95-103.
- Yusuf N, Hamzah SN, Lamadi A, Kadim MK. 2018. Diversifikasi Pengembangan Produk Hasil Perikanan. Universitas Negeri Gorontalo. CV Athra Samudra. Gorontalo.