



ABDIMAS BERKARYA

Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkarya

DOI : <https://doi.org/10.62668/berkarya.v1i04.127>

SOSIALISASI DAN PENDAMPINGAN SISTEM PENGOLAHAN HASIL LAUT MENJADI PRODUK OLAHAN MAKANAN DI DESA KAMELANTA KABUPATEN BUTON

Maryam Nurlaila¹, Agus Slamet^{*2}, Dewi Mahmuda³

¹ Program Studi Bahasa & Sastra Indonesia, Universitas Muhammadiyah Buton, Indonesia

² Program Studi Pendidikan Biologi, Universitas Muhammadiyah Buton, Indonesia

³ Program Studi Akuntansi, Universitas Muhammadiyah Buton, Indonesia

Article history

Received : 24 April 2022

Revised : 21 Mei 2022

Accepted : 27 Juli 2022

Available Online : 30 Agustus 2022

*Corresponding author

Nama : Agus Slamet

Email : aslametgus@gmail.com

Licensed Under

a Creative Commons

Attribution 4.0

International License



Abstrak

Potensi hasil perikanan yang cukup melimpah idealnya harus mampu mensejahterakan masyarakat yang tinggal di daerah pesisir. Sebagai sumber pangan, ikan memiliki protein, asam lemak omega 3 dan 6, vitamin dan berbagai mineral yang sangat bermanfaat bagi tubuh. Bagi masyarakat Desa kamelanta, ikan hanya dikonsumsi secara langsung baik dengan dimasak, digulai, digoreng ataupun dibakar. Tujuan pengabdian ini adalah memberikan informasi, pengetahuan serta menumbuhkan kesadaran masyarakat terhadap pemanfaatan hasil laut menjadi produk olahan makanan (pentol/bakso ikan) sehingga mampu meningkatkan kesejahteraan keluarga dengan penambahan pendapatan khususnya kelompok Ibu PKK di Desa Kamelanta. Metode yang diterapkan dengan menyajikan materi kemudian praktik langsung pembuatan produk. Kemudian dilakukan evaluasi terhadap produk yang dihasilkan dan proses yang dilaksanakan oleh peserta pelatihan. Pengabdian masyarakat ini berhasil menumbuhkan kesadaran ibu-ibu PKK Desa Kamelanta akan pentingnya hasil laut yang tidak hanya dikonsumsi begitu saja namun dapat diolah menjadi produk makanan olahan yang dapat bernilai ekonomis dan mensejahterakan masyarakat Desa Kamelanta.

Kata Kunci : Olahan Ikan, PKK, Desa, Pesisir

Abstract

The potential for fishery products that are quite abundant should ideally be able to prosper the people living in coastal areas. As a food source, fish has protein, omega 3 and 6 fatty acids, vitamins and various minerals that are very beneficial for the body. For the people of Kamelanta Village, fish is only consumed directly, either by cooking, curdling, frying or grilling. The purpose of this service is to provide information, knowledge and raise public awareness of the use of seafood into processed food products (pentol/fish meatballs) so as to improve family welfare by increasing income, especially the PKK group in Kamelanta Village. The method applied is by presenting the material and then direct practice of making the product. Then an evaluation of the products produced and the process carried out by the training participants is carried out. This community service has succeeded in raising awareness of PKK women in Kamelanta Village about the importance of marine products that are not only consumed for granted but can be processed into processed food products that can have economic value and prosper the people of Kamelanta Village..

Keywords : Processed Fish, PKK, Village, Coastal

PENDAHULUAN

Desa Kamelanta adalah salah satu desa di Kecamatan Kapuntori Kabupaten Buton dan berbatasan langsung dengan Kota Baubau. Desa Kamelanta yang sebagian besar masyarakatnya bekerja sebagai nelayan, petani rumput laut, pedagang dan profesi lainnya. Melihat potensi hasil perikanan yang cukup melimpah seharusnya mampu mensejahterakan dan membuka peluang wirausaha baru dari pengolahan sektor perikanan. Sebagai sumber pangan, ikan memiliki kandungan gizi yang sangat baik seperti protein sebagai sumber pertumbuhan, asam lemak omega 3 dan 6 yang bermanfaat bagi kesehatan ibu dan pembentukan otak janin, vitamin serta berbagai mineral yang sangat bermanfaat bagi ibu dan janin (Susanto & Fahmi, 2012). Ikan sebagai bahan makanan yang mengandung protein tinggi dan mengandung asam amino esensial yang diperlukan oleh tubuh, Hal yang paling penting adalah harga ikan jauh lebih murah dibandingkan dengan sumber protein lainnya. Selama ini masyarakat Kamelanta khususnya kelompok ibu rumah tangga biasanya mengolah ikan hanya sebatas dimasak/dipindang, digulai/*parende*, digoreng ataupun dibakar saja, tanpa mengolahnya menjadi produk makanan olahan yang bernilai ekonomis tinggi. Oleh karena itu, tujuan program pengabdian kemitraan masyarakat ini adalah memberikan informasi melalui penyuluhan pemanfaatan hasil laut dan pelatihan pengolahan hasil laut menjadi produk makanan olahan (pentol/bakso ikan). Manfaat kegiatan pengabdian ini adalah masyarakat Desa Lapandewa dapat memanfaatkan hasil laut menjadi produk olahan yang bernilai ekonomis sehingga mampu meningkatkan kesejahteraan keluarga dengan penambahan pendapatan khususnya kelompok Ibu PKK di Desa Kamelanta Kabupaten Buton

METODE PELAKSANAAN

Tempat pelaksanaan program kemitraan masyarakat ini yaitu di Aula Kantor Desa Kamelanta Kabupaten Buton. Jarak dari Baubau ke Desa Kamelanta ± 26 km yang termasuk dalam wilayah Kecamatan Kapuntori Kabupaten Buton. Waktu Pelaksanaan Program ini yaitu 22 – 24 Agustus 2020. Sasaran pelaksanaan program ini adalah yaitu kelompok Ibu PKK Desa Kamelanta yang berjumlah 20 orang. Ibu yang ikut disini dari latar belakang sebagai Ibu Rumah Tangga tanpa profesi di luar rumah. Kegiatan pengabdian yang bersinergis dengan program Kuliah Kerja Amaliah (KKA) ini menerapkan metode *Society Parcipatory* yaitu masyarakat sebagai mitra dapat menyerap keterampilan dalam pemanfaatan hasil laut menjadi produk olahan makanan (pentol/bakso ikan). Oleh karena itu, untuk mencapai tujuan pelaksanaan program pengabdian ini akan dilakukan tahapan kegiatan yaitu :

1. Identifikasi permasalahan mitra;

Kegiatan ini berupa wawancara dengan mitra tentang potensi dan permasalahan yang dihadapi dan dilanjutkan dengan kunjungan lapangan untuk melihat langsung permasalahan mitra.

2. Sosialisasi program;

Dilakukan terhadap Kepala Desa dan masyarakat Kamelanta. Tujuan sosialisasi ini adalah memberikan penjelasan tentang tujuan dan bentuk kegiatan yang akan dilakukan serta hal-hal yang perlu dipersiapkan saat pelaksanaan pelatihan.

3. Penyuluhan tentang pemanfaatan hasil laut, edukasi dan konservasi laut, pembuatan produk makanan olahan serta pengemasan dan pemasaran produk.
4. Pelatihan pembuatan makanan olahan (pentol/bakso ikan) serta pengemasan dan pemasaran produk;

Demonstrasi langsung dilakukan bersama ibu-ibu masyarakat Desa Kamelanta di Aula Kantor Desa Kamelanta. Sebelum pelatihan terlebih dahulu dilakukan pemaparan singkat terkait jenis-jenis ikan yang dapat diolah menjadi produk makanan olahan, alat dan bahan yang digunakan.

5. Evaluasi

Metode evaluasi dilakukan dengan uji kelayakan rasa/tester terhadap produk olahan makanan (pentol) yang dibuat. Tester dievaluasi berdasarkan rasa, bau, tekstur, penampilan, komposisi bahan dan hal-hal lainnya yang kemudian masing-masing tester akan mengisi angket penilaian makanan. Hasil penilaian angket ini akan menjadi bahan evaluasi untuk proses pembuatan selanjutnya.

Jika program kemitraan yang telah direncanakan telah dilaksanakan dengan baik, maka luaran yang diharapkan dari kegiatan program kemitraan ini adalah :

1. Kelompok mitra dapat memanfaatkan hasil laut dan mengetahui jenis-jenis ikan apa saja yang dapat diolah menjadi produk makanan olahan;
2. Kelompok mitra dapat membuat produk makanan olahan dari ikan secara mandiri;
3. Kelompok mitra dapat mengemas dan memasarkan produk olahan makanan;
4. Terbukanya lapangan kerja baru bagi masyarakat Desa Kamelanta;



Gambar Pelaksanaan Pengabdian kepada Masyarakat

HASIL PEMBAHASAN

Hasil yang dicapai pada program kemitraan masyarakat yang dilakukan di Desa Kamelanta Kabupaten Buton adalah sebagai berikut :

a. Observasi.

Dilakukan melalui beberapa tahap yaitu dimulai dengan pendekatan kepada masyarakat mengenai program pengabdian ini khususnya kepada perangkat desa dan ibu-ibu PKK. Tahap berikutnya adalah pemberitahuan kepada mitra tentang penyuluhan pemanfaatan hasil laut menjadi produk makanan olahan. Proses observasi hingga penyuluhan telah berjalan selama sebulan secara intensif memberikan pendekatan dan pemahaman kepada mitra untuk ikut serta dalam kegiatan yang dimaksud.

b. Penyuluhan.

Penyuluhan dimaksud untuk memberikan pengetahuan tentang manfaat yang dapat diambil dari hasil laut. Bagaimana edukasi dan konservasi laut, bagaimana pentingnya mengkonsumsi ikan dan bagaimana mengolah hasil laut diolah menjadi produk makanan olahan yang dapat bernilai ekonomis. Kegiatan penyuluhan disampaikan secara visual menggunakan *power point* untuk memudahkan adanya transfer ilmu pengetahuan mengenai pemanfaatan hasil laut. Pada saat penyuluhan dikembangkan kesempatan diskusi untuk memenuhi kebutuhan informasi tentang pemanfaatan hasil laut. Masyarakat cukup antusias dalam mengajukan beberapa pertanyaan terkait pemanfaatan hasil laut. Beberapa peserta memiliki hobi memasak, namun belum memnafaatkan hasil laut menjadi produk makanan olahan bernilai jual. Sebagian peserta lainnya belum atau tidak pernah memanfaatkan sama sekali.

c. Pelatihan dan Demonstrasi.

Sebelum kegiatan pelatihan dimulai terlebih dahulu masyarakat *dibriefing* dengan tujuan memberikan informasi awal terkait proses pembuatan. Selanjutnya dilakukan demonstrasi langsung pembuatan makanan olahan (pentol/bakso ikan), masyarakat dilibatkan langsung dalam proses pembuatannya. Setelah proses pembuatan selesai selanjutnya dijelaskan tata cara pengemasan. Dengan menggunakan plastik, pentol dibungkus sebanyak yang diinginkan dan disimpan di mesin pendingin. Proses pemasaran pun dimulai dari skala kecil (via WA) atau melalui pemasaran *door to door* di lingkungan Desa Kamelanta.

d. Keberhasilan Kegiatan.

Kegiatan pengabdian ini sesuai dengan target yaitu terciptanya kegiatan produktif yang dilakukan oleh masyarakat khususnya kelompok ibu rumah tangga. Partisipasi peserta terhadap kegiatan pengabdian ditunjukkan dengan kehadiran dan antusias peserta mengikuti keseluruhan rangkaian acara. Kebermanfaatn dan tingkat penerimaan peserta terhadap kegiatan pengabdian dievaluasi dengan menggunakan metode wawancara. Berdasarkan wawancara, peserta sebagian besar belum pernah melakukan kegiatan pengolahan ikan menjadi pentol karena ketersediaan bahan baku yang melimpah, umumnya masyarakat mengolah ikan dengan cara dimasak asam/pindang, digoreng langsung, digulai/dikuah dan dibakar. Oleh karena itu, kegiatan pengabdian ini masih

relevan dengan kebutuhan masyarakat. Setelah adanya pelatihan menunjukkan peningkatan pengetahuan dan pemahaman peserta terutama mengenai teknik pengolahan ikan menjadi produk olahan makanan. Antusiasme peserta mengikuti rangkaian pengabdian ini mulai dari penyuluhan hingga proses pembuatan produk makanan olahan. Rangkaian kegiatan PKM ini dilakukan sebagai upaya meningkatkan keterampilan dan ketertarikan masyarakat untuk mencoba mengolah ikan mengingat ketersediaan bahan baku (ikan tongkol) cukup melimpah. Jenis pengabdian ini dipilih karena karakteristik wilayah Desa Kamelanta merupakan daerah pesisir sehingga tujuan dan manfaat dari pengabdian ini dapat tercapai, bentuk dan kegiatannya sederhana serta dapat diterapkan setiap saat.

KESIMPULAN

Program kemitraan masyarakat ini dilaksanakan di Aula Kantor Desa Kamelanta Kabupaten Buton dengan sasaran peserta adalah kelompok Ibu PKK Desa Kamelanta. Kegiatan pengabdian yang bersinergis dengan program Kuliah Kerja Amaliah (KKA) ini menerapkan metode *Society Participatory* yaitu masyarakat sebagai mitra dapat menyerap keterampilan dalam pemanfaatan hasil laut menjadi produk olahan makanan (pentol/bakso ikan). Dalam rangka mencapai tujuan pelaksanaan program pengabdian ini akan dilakukan tahapan kegiatan yaitu : identifikasi permasalahan mitra, sosialisasi program, penyuluhan tentang pemanfaatan hasil laut, edukasi dan konservasi laut, pembuatan produk makanan olahan serta pengemasan dan pemasaran produk. , pelatihan pembuatan makanan olahan (pentol/bakso ikan) serta pengemasan dan pemasaran produk dan evaluasi.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada kepala Desa Kamelanta beserta jajarannya serta seluruh masyarakat Desa Lawela khususnya Ibu PKK yang sangat antusias dalam mengikuti kegiatan pengabdian ini.

DAFTAR PUSTAKA

Susanto E. & A.S. Fahmi. (2012). SENYAWA FUNGSIONAL DARI IKAN(REVIEW).
Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan Vol.1 No.4.pISSN 2089-7693, eISSN 2460-5921.
<https://jatp.ift.or.id/index.php/jatp/article/view/78>