

Meningkatkan Nilai Tambah Komoditas Ikan Laut Non Ekonomi Menjadi Makanan Pempek Palembang Khas Sulawesi Tenggara

Bahtiar¹, Muhammad Fajar Purnama¹, LM. Junaidin Sirza^{2*}, Salwiyah¹, Arman Pariakan³, Haslianti¹, Yustika Intan Permata Hati¹, Ermayanti Ishak¹

¹Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Halu Oleo, Indonesia

²Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Buton, Indonesia

³Fakultas Pertanian, Universitas Sembilanbelas November, Indonesia

Correspondence: sirzam86@gmail.com

ABSTRACT

Diversification of non-economic fishery commodities is an important innovation in the field of fisheries product processing that can significantly increase the income of fishermen's families. This community service was carried out on August 23-25, 2019 at the Puasana Village, North Moramo District, South Konawe Regency. The implementation of the Community Service Program entitled Fisheries Product Processing (Mpek Mpek Non Economical Sea Fish) has several objectives, namely: 1) Supporting coastal rural development programs, and 2) Increasing knowledge of fishermen housewives in processing seafood into new variant food ingredients. The method to be used to achieve these objectives is by utilizing technology, namely the provision of knowledge of techniques for making fish dishes in a hygienic and environmentally friendly manner, besides that training is also provided on how to properly pack the product and how to market it. With a number of methods introduced, it is expected to be able to contribute socially, namely to open insight and ways of thinking housewives of fishermen to utilize raw materials of marine products as effectively as possible and create jobs in the village of Puasana and the ability of housewives of fishermen to do entrepreneurship independently on finally it can improve the household economy and help the development of coastal villages.

Keywords: Housewife of Fisherman; Empek-Empek; Economical Sea Fish

ABSTRAK

Diversifikasi komoditas perikanan non ekonomi merupakan inovasi penting di bidang pengolahan hasil perikanan yang secara signifikan dapat meningkatkan pendapatan keluarga nelayan. Pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan pada tanggal 23-25 Agustus 2019 di Desa Puasana, Kecamatan Moramo Utara, Kabupaten Konawe Selatan. Pelaksanaan Program Pengabdian kepada Masyarakat yang bertajuk Pengolahan Hasil Perikanan (Mpek Mpek Ikan Laut Non Ekonomis) ini memiliki beberapa tujuan yaitu: 1) Mendukung program pembangunan desa pesisir, dan 2) Meningkatkan pengetahuan ibu-ibu rumah tangga nelayan dalam mengolah hasil laut menjadi bahan pangan varian baru. Cara yang digunakan untuk mencapai tujuan tersebut adalah dengan memanfaatkan teknologi yaitu pembekalan pengetahuan tentang teknik pembuatan masakan ikan yang higienis dan ramah lingkungan, selain itu juga diberikan pelatihan tentang cara pengemasan produk yang benar dan cara memasarkannya. dia. Dengan beberapa metode yang diperkenalkan diharapkan mampu memberikan kontribusi sosial yaitu membuka wawasan dan cara berpikir ibu-ibu rumah tangga nelayan untuk memanfaatkan bahan baku hasil laut seefektif mungkin dan menciptakan lapangan pekerjaan di Desa Puasana dan kemampuan ibu rumah tangga nelayan untuk berwirausaha secara mandiri yang pada akhirnya dapat meningkatkan perekonomian rumah tangga dan membantu pembangunan desa pesisir.

Keywords: Empek-Empek; Ibu Rumah Tangga Nelayan; Ikan Laut Ekonomis

Copyright © 2022 The Author(s): This is an open-access article distributed under the terms of the Creative Commons Attribution ShareAlike 4.0 International (CC BY-SA 4.0)

1. Pendahuluan

Pangan dari sumber perikanan laut merupakan salah satu produk penting di Konawe Selatan karena memiliki pangsa pasar yang besar dan bernilai ekonomi tinggi. Hal ini ditandai dengan konsumsi lokal maupun ekspor. Sebagai salah satu kabupaten dengan sumberdaya perikanan yang besar, Konawe Selatan diharapkan mampu meningkatkan nilai jual yang semakin baik tiap tahunnya. Untuk meningkatkan nilai jual produk perikanan, perlu adanya terobosan baru (memberi nilai tambah). Terobosan baru tersebut tidak lepas dari peran serta masyarakat luas.

Desa Puasana adalah salah satu desa di Kecamatan Moramo Utara Kabupaten Konawe Selatan, memiliki perairan laut dengan potensi sumberdaya ikan yang besar, sehingga sektor perikanan-kelautan menjadi mata pencaharian yang umum dilakukan oleh masyarakat Desa Puasana, terutama kegiatan penangkapan dan budidaya. Secara umum, masyarakat yang menggantungkan hidupnya dari aktivitas penangkapan ikan/perikanan tangkap, dominan menangkap ikan laut non ekonomis karena teknologi penangkapan yang digunakan masih konvensional atau tergolong perikanan skala kecil, di mana wilayah *fishing ground*-nya di sekitar pesisir daerah mereka. Kegiatan pengoperasian penangkapan masih terbilang tradisional dari segi peralatan yang memadai, sehingga proses penangkapan yang dilakukan dari tahun ke tahun, perlu memperhitungkan cuaca yang tidak menentu, yang berimbas pada penurunan pendapatan nelayan. Untuk mengantisipasi kendala ini perlu dilakukan usaha pengolahan produk hasil tangkapan perikanan yang diharapkan dapat menunjang ketersediaan sumber pangan konsumsi dan pendapatan secara berkelanjutan di Desa Puasana. Saat ini pengolahan yang telah ada hanya pengasinan ikan, hal ini disebabkan karena terbatasnya informasi dan teknologi yang memadai.

Berdasarkan fakta tersebut, maka diperlukan suatu upaya alternatif untuk memacu dan memicu kegiatan perekonomian berbasis produk diversifikasi di Desa Puasana berjalan secara alami dan berkesinambungan. Salah satu bentuk upaya dan aksi nyata adalah terobosan baru terkait produk olahan yang mampu meningkatkan nilai tambah dari sumber daya perikanan lokal yang tersedia. Untuk itu, keterbatasan informasi dan keterampilan masyarakat Desa Puasana Kecamatan Moramo Utara dalam hal Pengolahan hasil perikanan mendorong tim program pengabdian kepada masyarakat secara mandiri yang dilaksanakan oleh Universitas Halu Oleo Kendari, untuk mencoba membuat suatu program yang diharapkan mampu memberikan pengetahuan dan keterampilan diversifikasi teknologi pengolahan ikan dengan menghasilkan bentuk-bentuk hasil olahan baru yang nantinya dapat dijadikan salah satu peluang usaha, yang pada akhirnya dapat menambah pendapatan dan meningkatkan kesejahteraan nelayannya. Adapun bentuk produk olahan baru yang diperkenalkan adalah produk mpek mpek ikan laut non ekonomis. Usaha pengolahan ini dapat dilakukan dalam skala rumah tangga dan modal kecil maupun besar.

2. Metode Pelaksanaan

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini dilaksanakan pada Tanggal 23-25 Agustus 2019 di Desa Puasana, Kecamatan Moramo Utara Kabupaten konawe Selatan - Sulawesi Tenggara. Target yang ingin dicapai setelah pelaksanaan program pengabdian mandiri ini pada ibu rumah tangga nelayan Desa Puasana Kecamatan Moramo Utara adalah sebagai berikut : (1) Meningkatnya pengetahuan dan keterampilan ibu rumah tangga nelayan tentang teknologi pengolahan (2) Ibu Rumah Tangga Nelayan memiliki keterampilan membuat produk olahan yang bernilai jual (3) Meningkatnya pengetahuan ibu rumah tangga nelayan tentang manajemen dan kerjasama dalam masyarakat dan sistem pemasaran produk hasil produksi dengan baik. Adapun jenis luaran yang diharapkan dapat dihasilkan sesuai dengan rencana kegiatan adalah sebagai berikut :

- a) Jenis luaran : metode dan produk.

- b) Spesifikasi luaran : Pembuatan mpek mpek dari Ikan Laut Non Ekonomis yang gurih, sehat, bebas dari Monosodium Glutamat (MSG) dan pengawet.

Berdasarkan identifikasi beberapa permasalahan di atas, maka solusi yang ditawarkan kepada Ibu Rumah Tangga Nelayan pengolah ikan laut di Desa Puasana Kecamatan Moramo Utara adalah sebagai berikut :

1) Kegiatan Non Fisik

Adapun pelaksanaan kegiatan non fisik meliputi pembimbingan dan penyuluhan sebagai sarana transfer informasi dan pengetahuan mengenai teknologi pengolahan Ikan Laut Non Ekonomis yaitu ikan yang berasal dari hasil tangkapan. Metode pelaksanaan penyuluhan akan dilakukan secara massal.

Penyuluhan massal

Memberikan penyuluhan kepada ibu rumah tangga nelayan dan berbagai komponen masyarakat seperti tokoh masyarakat dan aparat pemerintah. Kegiatan ini juga bertujuan sebagai sarana sosialisasi program pengabdian mandiri sehingga kelak akan terbangun komunikasi antara masyarakat Desa Puasana dengan para penentu kebijakan desa (*stakeholders*). Bentuk kegiatannya yaitu ceramah dan tanya jawab dan pemberian brosur/leaflet.

2. Kegiatan Fisik

Pelaksanaan kegiatan fisik melalui pendampingan dengan pendekatan partisipatif. Adapun beberapa hal yang akan dilakukan sebagai berikut:

- a) Metode atau cara membersihkan ikan secara higienis yang nantinya akan diolah menjadi mpek mpek ikan;
- b) Simulasi/Demonstrasi pembuatan mpek mpek berbahan baku Ikan Laut Non Ekonomis;
- c) Teknik pengemasan produk olahan ikan yang benar;

3. Monitoring dan evaluasi

Pelaksanaan kegiatan program pengabdian masyarakat akan dilakukan monitoring dan evaluasi secara berkala dalam penerapan teknologi pengolahan ikan laut non ekonomis. Adapun evaluasi yang dilakukan diantaranya yakni : evaluasi terhadap pengetahuan, peningkatan keterampilan, dan sosial ekonomi.

- a) **Evaluasi perubahan pengetahuan.** Evaluasi ini dilakukan memberikan beberapa pertanyaan dalam kuisisioner terkait dengan pengetahuan nelayan terhadap kegiatan pengolahan ikan, yang selanjutnya hasil kuisisioner tersebut akan dijelaskan secara deskriptif untuk melihat kemajuan yang dicapai oleh kelompok nelayan.
- b) **Evaluasi keterampilan.** Evaluasi ini dilakukan dengan memantau kegiatan masyarakat nelayan dalam membuat dan menerapkan metode yang dituangkan dalam mengolah ikan laut non ekonomis menjadi menjadi produk olahan mpek-mpek yang sehat.
- c) **Evaluasi sosial ekonomi.** Observasi dilakukan di wilayah sasaran jangka waktu \pm 1 bulan sebelum program berakhir. Kontribusi ekonomi program ini diharapkan memberikan peningkatan yang signifikan terhadap pendapatan pengolah, sedangkan kontribusi sosial yakni terciptanya lapangan pekerjaan di Desa Puasana, sehingga memberikan peningkatan kesejahteraan secara mandiri dan berkelanjutan.

3. Hasil dan Pembahasan

3.1 Sosialisasi Pembuatan Pempek Ikan Non Ekonomis Penting

Pembuatan pempek di Desa Puasana melibatkan ibu-ibu nelayan. Kegiatan pengabdian tersebut dimaksudkan untuk menambah alternatif pendapatan keluarga nelayan Desa Puasana, sehingga untuk memastikan peserta dapat memahami betul materi yang disampaikan maka dilakukan sosialisasi pelatihan pembuatan pempek berbasis sumberdaya lokal pada lokasi sasaran. Sosialisasi ini dilakukan secara sistematis yang dirangkaikan dengan demonstrasi pembuatan pempek secara langsung. Kegiatan ini secara langsung memberikan pengetahuan dan keterampilan baru pada ibu-ibu nelayan dan masyarakat Desa Puasana secara umum, hal ini terlihat dari kemampuan ibu-ibu peserta kegiatan yang mampu melakukan repetisi pembuatan pempek setelah didemokan langsung oleh dosen dan mahasiswa. Berikut beberapa dokumentasi kegiatan sosialisasi pembuatan pempek di Desa Puasana :



Gambar 1. Sosialisasi Pembuatan Pempek Ikan Non-Ekonomis Penting

Narasumber dalam Kegiatan sosialisasi ini adalah mahasiswa Jurusan Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Halu Oleo (THP FPIK UHO) dan beberapa dosen expert (pendamping/pembimbing). Kegiatan ini juga menjadi wadah bagi mahasiswa yang berkecimpungan pada bidang pengolahan sumberdaya perikanan untuk menyalurkan potensi keilmuan secara langsung kepada masyarakat dan menjadi

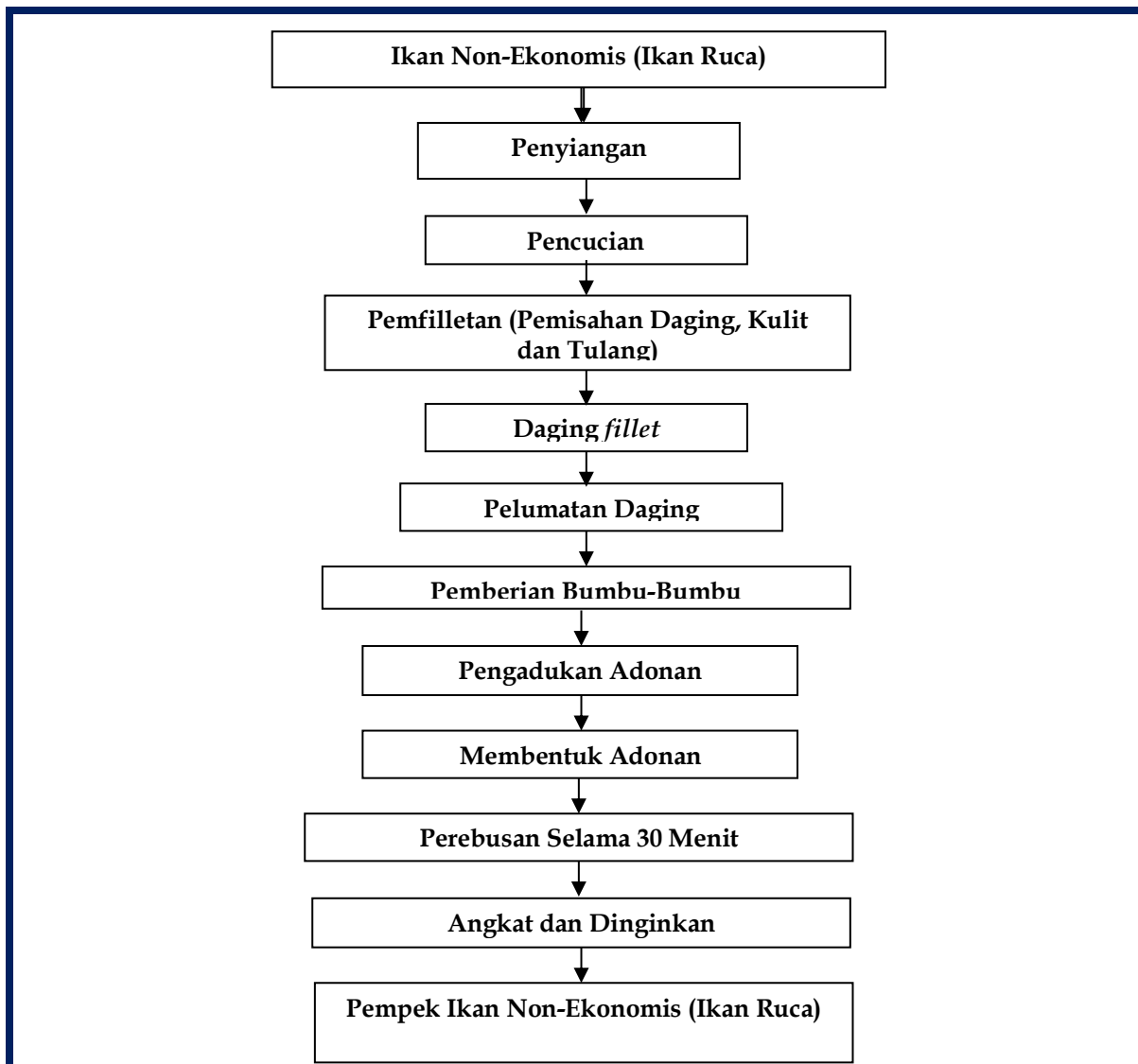
kegiatan kuliah lapangan yang dapat melatih kemampuan *public speaking* serta meningkatkan implementasi kapasitas keilmuan.

3.2 Bahan Pembuatan Pempek

Panganan empek-Empek atau Pempek merupakan makanan atau jajanan khas Kota Palembang yang sangat populer di kalangan masyarakat Indonesia. Pempek umumnya berbentuk segitiga atau seperti lambung kapal dengan tekstur kenyal dan elastis. Bahan dasar pembuatan pempek adalah daging ikan, tapioka, air, garam halus dan bumbu tambahan lain (Hayati, 2006). Daging ikan yang digunakan pada kegiatan pengabdian ini adalah daging ikan laut non-ekonomis atau jenis-jenis ikan laut yang memiliki harga murah dipasaran seperti ikan ruca (ikan sarden, ikan teri, ikan layang, ikan rumah-rumah, ikan pisang-pisang, dll). Bahan baku pembuatan pempek yaitu **Tepung Tapioka** (Winarno, 2004), **Bawang Putih** (Hernawan, 2003), **Garam** (Herman, 2015), **Telur** (Tarwojo, 2004), **Terigu** (Kamarijani, 1983), **Air** (Kalukiningrum, 2012).

3.3 Prosedur pembuatan Pempek Ikan Non Ekonomis Penting

Setelah seluruh proses awal dilakukan terkait persiapan bahan-bahan dan pengolahan awal pembuatan pempek, daging yang telah dipisahkan dari kulit dan tulangnya digiling hingga halus untuk menghasilkan daging yang dihaluskan. Kemudian, campuran bumbu (garam dan sedikit gula), tepung, dan tepung maizena ditambahkan secara bertahap ke dalam pure sambil diaduk hingga merata (homogen). Adonan yang dihasilkan kemudian dibentuk menjadi silinder dengan diameter 2 hingga 3 sentimeter dan panjang 6 sentimeter sebelum dimasak selama 25 menit. Dengan tambahan kuah cuka hasil rebusan gula merah, cuka, dan cabai rawit, empek yang sudah didinginkan dan dimasak pun siap disantap (Talib dan Marlina, 2015). Tahapan persiapan bahan baku (sampel), pembuatan empek-empek ikan dijasikan pada gambar 1 dibawah ini :



Gambar 2. Bagan Pembuatan Pempek Ikan Non-Ekonomis

4. Kesimpulan

Kegiatan pengabdian masyarakat “berbasis produk olahan berbahan dasar sumber daya lokal” secara langsung mampu meningkatkan kemampuan ibu-ibu di Desa Puasana dalam mengolah potensi sumber daya ikan murah “*low price*” menjadi produk-produk diversifikasi yang bernilai ekonomi. Selain itu, kegiatan ini juga memberikan inspirasi bagi ibu-ibu di Desa Puasana dalam mengembangkan produk-produk olahan berbasis ikan non ekonomi sebagai sumber mata pencaharian alternatif, yang kedepannya dapat membantu menopang ekonomi keluarga.

5. Ucapan Terima Kasih

Penulis mengucapkan terima kasih kepada unsur pimpinan dan segenap jajaran Desa Puasana atas kerjasamanya dalam mensukseskan kegiatan pengabdian masyarakat ini. Secara khusus kepada Ibu Kepala Desa dan ibu-ibu dharma wanita (DW) Desa Puasanan atas perkenaanannya membantu seluruh kebutuhan tim pengabdian dalam melancarkan kegiatan ini. Ucapan terimakasih juga penulis haturkan kepada seluruh mahasiswa/mahasiswi angkatan 2015 Jurusan Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan

(THP FPIK UHO) yang telah bersedia menjadi narasumber dalam kegiatan sosialisasi dan pelatihan pembuatan pempek ikan non-ekonomis penting.

Daftar Pustaka

- Herman & Willy Joetra. (2015). Pengaruh Garam Dapur (NaCl) Terhadap Kembang Susut Tanah Lempung. *Jurnal Momentum*. Vol, 17 No. 1 Hal 693-752.
- Hayati, Ari & Sugito. (2006). Penambahan Daging Ikan Gabus (*Ophicepallus Stianus* Bukr) Dan Aplikasi Pembekuan Pada Pembuatan Pempek Gluten. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*. Vol 8, No. 2 Hal 147-151.
- Hernawan, Udhi Eko & Ahmad Dwi Setyawan. (2003). Senyawa Organosulphure Bawang Putih (*Allium Sativum* L.) dan Aktivitas Biologinya. *Jurnal Biologi*. Vol 1, No. 2 Hal 65-76.
- Kalukiningrum. (2012). Bahan Tambahan Pangan. Kanisius. Yogyakarta. Kamarijani. 1983. Perencanaan Unit Pengolahan. Fakultas Teknologi Pertanian UGM. Yogyakarta.
- Tarwojo, Soejati. (2004). Dasar-Dasar Gizi Kuliner. Gramedia Pustaka. Jakarta
- Talib, A., & Marlina, T. (2015). Karakteristik organoleptik dan kimia produk empek-empek ikan cakalang. *Agrikan: Jurnal Agribisnis Perikanan*, 8(1), 50-59.
- Winarno, F. G. (2004). Kimia Pangan dan Gizi Jakarta. PT Gramedia Pustaka, Jakarta *www.kompas.co.id*, 64.