

DIVERSIFIKASI PENGOLAH IKAN TERBANG DALAM MENDORONG PEMBERDAYAAN MASYARAKAT KECAMATAN BANGGAI TIMUR KABUPATEN MAJENE

Andi Asmawati Azis^{1*}, Sahribulan¹, Asham Bin Jamaluddin¹, Andi Mifta Farid
Panggeleng², Asih Luklu Susiati¹, Hikmanul Irviany¹

¹Jurusan Biologi, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Negeri
Makassar. Jl. Dg. Tata Raya Parangtambung Makassar, Sulawesi Selatan, 90222

²Kesehatan Masyarakat, Universitas Sulawesi Barat, Sulawesi Barat, 91412

*Email: andi.asmawati@unm.ac.id

Abstrak

Ikan terbang dalam bentuk segar memiliki permintaan pasar yang tidak terlalu tinggi. Hal ini dikarenakan daya konsumsi masyarakat yang masih rendah dibandingkan dengan ikan pelagis lainnya seperti ikan tembang, ikan layang, ikan selar dan sebagainya. Ikan terbang salah satu komoditi lokal yang banyak ditemui di Sulawesi Barat. Namun daya jual ikan masih hanya sebatas untuk masyarakat lokal. Selain dari daya dukung masyarakat akan sumber daya manusia yang kurang, variasi ikan terbang juga kurang. Akan sangat disayangkan karifan lokal Sulawesi Barat tidak dieksplorasi lebih untuk mensejahterakan masyarakat. Tujuan dari kegiatan PKM ini adalah untuk memberikan solusi dalam upaya pengembangan ikan terbang yang dapat dilakukan adalah diversifikasi pengolahan dan pengawetan ikan terbang. Salah satu bentuk diversifikasi olahan ikan terbang yaitu dengan cara pengasapan. Ikan terbang yang telah diasapkan dapat kemudian diolah menjadi berbagai macam jenis olahan yang tentunya memiliki nilai ekonomis dan punya nilai gizi. Pelatihan pembuatan diversifikasi ikan terbang menggunakan teknologi yang sederhana. Pada pelaksanaan kegiatan pemberdayaan masyarakat diperoleh hasil: (1) Meningkatkan pengetahuan olahan ikan terbang yang bergizi dan bernilai ekonomis dalam meningkatkan potensi masyarakat Kabupaten Majene berskala mikro, (2) Penilaian dalam pelaksanaan kegiatan Program Kemitraan Masyarakat ini diperoleh rerata skor keseluruhan 3,8 (dengan kriteria baik).

Kata kunci: Ikan Terbang asap, Pengawetan, Diversifikasi

Abstract

Flying fish in fresh form has a market demand that is not too high. This is because people's consumption power is still lower compared to other pelagic fish such as tembang fish, flying fish, trevally fish and so on. Flying fish is a local commodity that is often found in West Sulawesi. However, the selling power of fish is still only limited to local communities. Apart from the community's lack of human resources, the variety of flying fish is also lacking. It would be a shame that the local wisdom of West Sulawesi is not explored more for the welfare of the community. The aim is to provide solutions in efforts to develop flying fish which can be done by diversifying the processing and preservation of flying fish. One form of diversification of processed flying fish is by smoked. Flying fish that has been smoked can then be processed into various types of preparations which of course have economic and nutritional value. Training on making a variety of flying fish using simple technology. In implementing community empowerment activities, the results were obtained: (1) Increasing knowledge of processed flying fish which is nutritious and has economic value in increasing the potential of the people of Majene Regency on a micro scale, (2) Assessment in the implementation of Community Partnership Program activities obtained an overall average score are 3,8 (good criteria).

Keywords: Flying Fish smoke, Preservation, Diversification

1. PENDAHULUAN

Kesehatan tubuh perlu dijaga dengan mengupayakan mengkonsumsi makanan yang bergizi seimbang. Makanan yang bergizi seimbang dapat diperoleh dari sumber makanan yang mengandung karbohidrat, protein, lemak, vitamin dan mineral. Salah satu pola hidup sehat yang baik diterapkan adalah mengkonsumsi sayuran dan sumber protein lainnya. Karena pentingnya sumber protein ini dapat diperoleh dari penghasil ikan terbanyak di kabupaten Majene.

Ikan terbang merupakan salah satu ikan yang paling banyak dikonsumsi oleh masyarakat di wilayah Sulawesi Barat hal ini disebabkan oleh produksi ikan terbang yang melimpah menyebabkan masyarakat mengolah ikan terbang sebagai olahan ikan asap. Ketahanan ikan segar tentunya sangat kurang jika dibandingkan dengan ikan segar tersebut diolah dengan cara pengasapan selain lebih tahan lama tentunya dengan teknik pengasapan cita rasa dari ikan akan lebih enak dibandingkan dengan pengolahan dengan cara lain. Masyarakat mengonsumsi ikan terbang hanya dalam bentuk hasil pengeringan dan pengasapan. Karena minimnya pengetahuan masyarakat terkait dengan manfaat ikan terbang menyebabkan masyarakat kurang tertarik untuk mengolah ikan terbang sebagai makanan olahan yang lebih kreatif dan inovatif serta bernilai ekonomis.

Ikan terbang dalam bentuk segar memiliki permintaan pasar yang tidak terlalu tinggi. Hal ini dikarenakan daya konsumsi masyarakat yang masih rendah dibandingkan dengan ikan pelagis lainnya seperti ikan tembang, ikan layang, ikan selar dan sebagainya. Upaya pengembangan ikan terbang yang dapat dilakukan adalah diversifikasi pengolahan dan pengawetan ikan terbang. Salah satu bentuk diversifikasi olahan ikan terbang yaitu dengan cara pengasapan. Ikan terbang yang telah diasapkan dapat kemudian diolah menjadi berbagai macam jenis olahan yang tentunya memiliki nilai ekonomis dan punya nilai gizi (Pical dkk, 2019).

Pengasapan merupakan salah satu metode pengolahan alternatif pada ikan yang dapat menghasilkan nilai tambah, memperpanjang daya awet, anti bakteri, memberikan rasa dan aroma yang khas serta kandungan gizi yang cukup baik (Pratama dkk, 2018). Terkhusus ikan terbang asap, ikan ini digemari karena rasanya yang khas, enak dan gurih. Namun demikian, meskipun sejak dulu masyarakat di Kelurahan Mosso telah bekerja dan berprofesi sebagai pengolah ikan terbang asap namun pendapatan dan kesejahteraan masyarakat di daerah ini masih terbelang masih sangat rendah (Nur dkk, 2023).

Ikan terbang atau dalam bahasa lokal mandar dikenal sebagai ikan Tuing - Tuing merupakan salah satu sumberdaya perikanan yang melimpah dan menjadi target utama penangkapan oleh nelayan di Sulawesi Barat. Data Potensi hasil tangkapan ikan terbang oleh nelayan di Sulawesi Barat mencapai 547 ton/Tahun (Dinas Kelautan dan Perikanan Provinsi Sulawesi Barat, 2015). Sumberdaya ikan terbang ini memiliki nilai sosial ekonomi cukup penting di Sulawesi Barat karena sumber pendapatan nelayan, sumber protein, lapangan kerja dalam usaha penangkapan telur, penangkapan ikan, usaha pengeringan dan usaha pengasapan ikan (Fitriah dkk, 2020).

Meningkatnya permintaan ikan terbang asap karena tidak hanya menjadi produk pangan yang dijual di pasar tradisional tetapi telah menjadi salah satu produk wisata kuliner khas kabupaten Majene, merupakan potensi yang dimiliki oleh kabupaten Majene. Meskipun demikian permasalahan umum yang dimiliki masyarakat yaitu masih rendahnya produktivitas pengolahan ikan terbang khususnya dari komoditi ikan asap, Dilain pihak, salah satu unsur terpenting dalam pengembangan usaha kecil yaitu adanya inovasi untuk mendukung produktivitas dari suatu usaha (indrastuti dkk, 2019).

Permasalahan pemasaran ikan terbang yang dihadapi oleh masyarakat nelayan di Majene hanya terbatas pada konsumsi lokal dan belum dipasarkan dalam skala nasional sehingga perkembangan perekonomian masyarakat masih relatif rendah. Selain itu permasalahan lain yang didapati di wilayah majene kurangnya inovasi dan kreasi yang menjadi daya tarik pada ikan terbang menyebabkan ikan terbang masih kurang populer dibandingkan ikan lainnya sehingga perlu adanya daya tarik dengan dilakukannya diversifikasi pada ikan menjadi makanan yang lebih bervariasi. Oleh sebab itu Tim PKM memberikan solusi agar ikan terbang dapat di olah menjadi makanan yang inovatif dan bernilai ekonomis bagi masyarakat kecamatan Banggai Timur melalui diversifikasi ikan terbang sebagai upaya dalam meningkatkan nilai ikan terbang bagi masyarakat kecamatan Banggai, kabupaten Majene.

2. METODE KEGIATAN

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini akan dilakukan melalui kerjasama dengan kelompok masyarakat di Kabupaten Majene yang diharapkan dapat melakukan tindak lanjut untuk menyebarluaskan keterampilan pengolahan diversifikasi ikan terbang. Pelatihan dilaksanakan dengan menyajikan materi yang didukung dengan praktik mengenai diversifikasi ikan terbang, yakni: (1) Informasi tentang kandungan dan manfaat ikan terbang sebagai makanan sehat dan bergizi seimbang. (2) Informasi tentang aneka olahan ikan terbang sebagai upaya dalam meningkatkan perekonomian masyarakat, (3) Teknik pengolahan aneka olahan ikan terbang, yang meliputi informasi dan praktik langsung mengenai pengolahan

aneka ikan terbang yang disesuaikan dengan kebutuhan gizi dan selera mitra. Melalui pelatihan ini, mitra akan mempelajari teknik pembuatan aneka olahan ikan terbang sebagai makanan yang inovatif dan bergizi seimbang dan ketahanan pangan yang bervariasi sesuai dengan jenis produk yang dihasilkan seperti pembuatan ikan asap dan ikan terbang yang dikeringkan (ikan asin terbang) sehingga membuka peluang wirausaha.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan program kemitraan masyarakat yang dilaksanakan di Kelurahan Lembang Kecamatan Banggai Timur Kabupaten Majene pada Bulan Mei 2024 yang diberikan materi tentang manfaat ikan terbang dan diversifikasi olahan-olahan sederhana dari ikan terbang. Ikan Terbang atau ikan tuing-tuing merupakan salah satu jenis ikan yang banyak di temui pada perairan Kabupaten Majene. Tujuan dari proses pengolahan Ikan terbang ini ialah agar masyarakat terutama UMKM di Kecamatan Banggai Timur memiliki motivasi serta ide dalam mengembangkan olahan ikan yang bergizi serta ekonomis yang dikemas dalam bentuk olahan yang inovatif. Selain dilihat dari dampak ekonomis yang tinggi serta jenis olahan yang inovatif, ikan terbang memiliki gizi yang tinggi (indrastuti dkk, 2019).

a. Pemberian Materi Manfaat dan Diversifikasi Ikan Terbang

Kegiatan pada ahap ini, tim pengabdian memberikan materi tentang manfaat, nilai gizi, serta nilai ekonomis dari ikan terbang. Diversifikasi ikan terbang yang dipaparkan berupa pembuatan roa asap kering, roa yang dikeringkan, sambal maroa, mangut ikan asap, dan nasi goreng ikan roa.



Gambar 1. Ketua Pelaksana menyampaikan materi tentang diversifikasi dan manfaat ikan terbang kepada ibu-ibu Kecamatan Banggai Timur

Materi serta tujuan dari PKM ini disampaikan dengan cara yang mudah dimengerti oleh peserta kegiatan dibarengi dengan praktik tahapannya langsung oleh anggota tim PKM. Praktik dilakukan dengan meminta perwakilan dari peserta untuk membantu mengolah bahan dasar dari ikan terbang.



Gambar 2. Tim Anggota Pelaksana membagikan leaflet manfaat dan cara pengolahan ikan terbang. Pengolahan ikan terbang dilakukan dengan berbantuan resep yang telah dibagikan dalam bentuk leaflet beserta di demo kan langsung oleh anggota tim PKM sehingga menimbulkan kolaborasi antara tim dan peserta.

b. Pelatihan Dan Pendampingan Pembuatan Olahan Dari Ikan Terbang

Pada tahap ini, tim pengabdian mengajari peserta membuat adonan peyek secara langsung menggunakan bahan dan alat-alat sederhana



Gambar 3. Ketua dan anggota Tim Pelaksana membimbing langsung peserta dalam membuat bumbu dasar sambal maroa

Bumbu dasar yang digunakan pada kegiatan ini merupakan bahan-bahan yang mudah di temukan di pasaran dengan harga yang terjangkau murah sehingga cocok untuk dijadikan ide usaha yang memiliki keuntungan yang cukup banyak (Nur dkk, 2023).



Gambar 4. Pemilihan ikan dengan kualitas yang baik sebagai bahan dasar olahan ikan terbang

Pemilihan ikan terbang yang berkualitas baik oleh tim digunakan sebagai bahan dasar pembuatan olahan masakan. Ikan terbang yang digunakan ialah ikan yang sudah di asap ataupun di bakar (untuk olahan mangut ikan asap).



Gambar 5. Peserta membuat sambal maroa dan mangut Ikan asap

Proses pembuatan ikan terbang dalam kegiatan ini menggunakan alat yang sederhana yang sering digunakan oleh ibu rumah tangga sehari-hari sehingga untuk dijadikan suatu ide usaha, modal yang dibutuhkan

untuk penggunaan alat tidak mengeluarkan banyak biaya dan dapat dialihkan dananya untuk ke bahan dasar lainnya.



Gambar 6. Peserta mencoba langsung hasil olahan dari ikan terbang berupa sambal maroa dan mangut ikan asap

Antusiasme peserta pada kegiatan ini tinggi dikarenakan peserta mendapatkan ilmu pengetahuan yang baru terkait ide pengolahan ikan terbang secara alami, mudah, dan bernilai ekonomis. Salah satu produk yang menjadi andalan peserta kegiatan adalah “Sambal Maroa”. Selain pembuatannya yang gampang, sambal maroa juga memiliki daya tahan penyimpanan yang lebih lama dan sapat dijadikan sebagai bumbu dasar masakan seperti nasi goreng sambal roa.

c. Pengisian Angket

Pada Tahap ini, Tim pengabdian membagikan angket responden terkait dengan respon peserta terhadap pemberian materi dan pelatihan diversifikasi ikan terbang.



Gambar 7. Suasana Pengisian Angket oleh Peserta dan sesi foto bersama masyarakat di Kelurahan Lembang, Kecamatan Banggai Timur, Kabupaten Majene

Masyarakat terlihat sangat puas dengan kegiatan yang diselenggarakan serta hasil dari olahan ikan terbang yang di praktikkan menjadi bekal buat peserta agar dapat sama-sama mencobanya yaitu sambal ikan maroa baik itu dalam segi rasa, aroma, serta ketahanan dari produk tersebut. Data tersebut didukung dengan angket hasil kegiatan pengolahan ikan terbang di kecamatan Banggai Timur, kabupaten Majene. Lebih jelas untuk data kepuasan hasil kegiatan ini dapat dilihat pada **Tabel 1** di bawah ini:

Tabel 1. Rata-Rata Hasil Olahan Ikan Terbang

No	Jenis Makanan	Indikator			
		Warna	Rasa	Aroma	Daya Terima
1	Mangut Ikan Asap Kemangi	3,9	3,8	3,8	3,6
2	Sambal Roa	3,5	3,9	3,9	3,9
3	Roa Asap Kering	3,7	3,7	3,7	3,7
4	Nasi Goreng Ikan Roa	3,7	3,8	3,8	3,8
	Rata-rata	3,7	3,8	3,8	3,7

Rata-rata hasil dari berbagai macam olahan dengan indikator warna sebanyak 3,7 kategori baik, rasa 3,8 kategori baik, aroma 3,8 kategori baik, dan daya terima 3,7 baik dan rata-rata dari keseluruhan antara warna, rasa, aroma, dan daya terima adalah 3,8 (kategori baik). Hasil dari kegiatan PkM ini adalah ikan terbang yang memiliki gizi yang tinggi (Pical dkk, 2019) dapat dikemas dalam bentuk yang lebih rapi dan tanpa menimbulkan bau yang tidak sedap sehingga dapat bernilai ekonomis dan dapat diterima di berbagai kalangan, serta dapat di distribusikan nantinya menjadi ide bisnis ataupun oleh-oleh dari Sulawesi Barat untuk masyarakat Indonesia.

4. KESIMPULAN

Hasil pelaksanaan pengabdian masyarakat dapat ditarik kesimpulan:

- Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat kelurahan Lembang, kecamatan Banggai Timur, Kabupaten Majene tentang diversifikasi olahan ikan terbang memiliki gizi yang tinggi dan bernilai ekonomi dalam meningkatkan potensi masyarakat Kecamatan Banggai Timur berskala mikro.
- Penilaian dalam pelaksanaan kegiatan Program Kemitraan Masyarakat ini diperoleh rerata skor keseluruhan 3,8 (dengan kriteria baik).

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan Terima Kasih kepada Rektor Universitas Negeri Makassar yang telah memberikan hibah Program Kemitraan Masyarakat PNPB Pascasarjana UNM. Selanjutnya ucapan terima terima kasih Ketua Lembaga Penelitian dan Pengabdian UNM, Direktur Pascasarjana Universitas Negeri Makassar dan Kelompok Ibu-Ibu Majelis Taklim Nurul Firdaus Kelurahan Lembang, Kecamatan Banggai Timur, Kabupaten Majene.

DAFTAR PUSTAKA

- Dinas Kelautan dan Perikanan Kabupaten Majene. 2021. Statistik Perikanan Tangkap. DKP Majene.
- Fitriah, R., Nur, M., Nur Ihsan, M., Indah Sari Arbit, N., Jufri, A., Athirah, A., Riset Perikanan Budidaya Air Payau dan Penyuluhan Perikanan, B., & elatan, S. (2020). *PROGRAM KEMITRAAN MASYARAKAT MELALUI PENERAPAN TEKNOLOGI PENGASAPAN IKAN TERBANG DI KELURAHAN MOSSO, KABUPATEN MAJENE, PROVINSI SULAWESI BARAT*. 4(1).
- Nur, M., Muhammad Nur Ihsan, Wulan Ayuandiani, Fahrul, & Tikawati. (2023). Pelatihan Manajemen Usaha Produksi Pengasapan Ikan Terbang Di Kelurahan Mossos, Provinsi Sulawesi Barat. *Vivabio: Jurnal Pengabdian Multidisiplin*, 5(3), 131–135. <https://doi.org/10.35799/vivabio.v5i3.51328>
- Nur, M., Tenriware, T., Husniah, H., Nasyrah, A. F. A., & Said, M. (2023). PELATIHAN PENGOLAHAN IKAN SORI MENJADI PRODUK BAKSO IKAN DI DESA TALLU BANUA, MAJENE, SULAWESI BARAT. *Jurnal Abdi Insani*, 10(3), 1388–1396. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v10i3.1035>
- Pratama, R. I., Rostini, I., & Rochima, E. 2018. Profile of amino acids, fatty acids and volatile components of fresh and steamed carp (*Osphronemus gouramy*). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 21(2), 219.
- Sugiharto, B. H., Saputra, M. B., Dwiky, A., Hakim, A., Rizal, M. S., Shobah, M. N., Khudin, M. N., al Adawiyah, T., Teknologi, I., Bisnis, D., & Pasuruan, Y. (2023). PENINGKATAN PRODUK UMKM SEBAGAI BENTUK STRATEGI PEMULIHAN EKONOMI MASYARAKAT PASCA PANDEMI MELALUI DIVERSIFIKASI PRODUK DAN DIGITAL MARKETING. (UMKM “JURAGAN LELE” dan UMKM

“NASI KUCING”). *Jurnal Inspirasi Mengabdikan Untuk Negeri*, 2(3), 17–48.
<https://doi.org/10.58192/sejahtera.v2i3.1050>

Tuapetel, F. (n.d.). *Pengelolaan sumber daya ikan terbang (Hirundichthys oxycephalus) di Perairan Maluku*.
<https://www.researchgate.net/publication/353581314>

Yusuf, D., Adri Arief, A., Alam Ali, S., Yusran Nur Indar, M., Program Studi Sosial Ekonomi Perikanan, D., Program Studi Manajemen Sumberdaya Perikanan, D., Perikanan, D., & Ilmu Kelautan dan Perikanan, F. (n.d.). Analisis Peran Kelembagaan Lokal Nelayan dan Strategi Pengembangannya dalam Pengelolaan dan Pemanfaatan Telur Ikan Terbang di Kabupaten Polman Sulawesi Barat Analysis of Role and Development Strategy Local Fishermen Institutional in The Management and Utilization Flying Fish Eggs at Polman District West Sulawesi. In *Jurnal Akuatika Indonesia* (Vol. 3, Issue 1).