

Diversifikasi Olahan Produk Perikanan Sebagai Wujud Pemulihan Ekonomi Nasional Di Desa Sampulungan Kabupaten Takalar

Indra Cahyono¹, Nuraeni L Rapi¹, Wayan Kantun¹, Harianti¹, Suryawati Salim²,
Fatahuddin³, Anugerah Saputra⁴

¹Jurusan Sumber Daya Akuatik, Institut Teknologi dan Bisnis maritim Balik diwa

²Jurusan Kewirausahaan Perikanan, Universitas Bosowa

³Jurusan ilmu kelautan, Institut Teknologi dan Bisnis maritim Balik diwa

⁴Jurusan Budidaya Perairan, Institut Teknologi dan Bisnis maritim Balik diwa

Abstrak. Mitra Program kedaireka ini adalah adalah Koperasi Serba Usaha TURIN. Masalahnya adalah: (1) diperlukan program diversifikasi yang dapat mendukung pemulihan masyarakat nelayan (2) terkait pengolahan limbah di desa sampulungan kabupate takalar perlu dilakukan edukasi kepada masyarat. Sasaran eksternal adalah hasil olahan perikanan baik makanan maupun hasil olahan dari limbah dalam bentuk pupuk cair. Metode yang digunakan adalah: ceramah, demonstrasi, diskusi, tanya jawab, dan pendampingan serta pengarahan hingga penjualan produk. Hasil yang dicapai adalah (1) Masyarakat nelayan mampu menghasilkan penghasilan tambahan melalui program diversifikasi produk olahan hasil perikanan berupa aneka kreasi makanan.(2)Masyarakat nelayan mampu mengatasi permasalahan limbah dengan metode pengolahan yang dikembangkan oleh dosen kami yakni Pupuk cair olahan sotong.

Kata kunci: Diversifikasi, Olahan hasil perikanan, produk makanan, Produk olahan limbah

PENDAHULUAN

Salah satu program kegiatan yang telah dilaksanakan melalui program matching fund kedaireka yang bermitra dengan Koperasi Serba Usaha TURIN yang merupakan Koperasi Nelayan yang beralamat di Desa Tamalate Kecamatan Galesong Utara kabupaten Takalar Provinsi Sulawesi Selatan, Indonesia, dengan pemilik usaha Hj. unjung.

Kondisi Nelayan binaan mitra sebagai berikut:

- a. Kondisi pasca covid-19 berdampak pada kondisi perekonomian keluarga nelayan. Para ibu warga desa sampulungan secara aktif harus membantu suami dalam mendapatkan penghasilan tambah, sehingga diperlukan opsi program yang dapat membantu para ibu atau istri nelayan.
- b. Kebanyakan hasil tangkapan nelayan tidak begitu laku dipasar akibat kondisi cuaca yang tidak menentu ditambah kondisi pasca covid regulasi pasar berubah ubah sehingga harga ikan dan sejenisnya kurang bagi masyarakat nelayan sehingga mereka bingung dalam memanfaatkan ikan yang tak laku terjual.

- c. Dengan meningkatnya aktifitas dirumah selama ini menyebabkan hasil buangan limbah rumah tangga masyarakat desa sampulunga meningkat, sehingga diperluka opsi pengelolaan yang baik.

Berdasarkan kondisi masyarakat desa sampulungan tersebut, maka program kedaireka ini hadir melalui program yang disebut "Diversifikasi Olahan Produk ikan". Diversifikasi sendiri hadir dengan tujuan untuk memenuhi selera konsumen dan bertujuan terus berkembang sehingga selalu ada alternative dan penyegaran menu dengan demikian kejenuhan pasar dapat teratasi (Ismanadji dan Sudari, 1985). Dengan diversifikasi ini dapat menjadi solusi bagi mitra dalam membantu nelayan meningkatkan perekonomian keluarganya.

Ikan mengandung gizi tinggi yang dapat dikonsumsi oleh kebanyakan manusia. Ikan juga memiliki kandungan gizi pada protein hewani dan nabati yang rendah kolesterol sehingga aman untuk dikonsumsi. Berbagai cara dapat dilakukan seperti proses pengolahan bahan makanann dengan olahan ikan (Herawati, dkk., 2020). Selain berbagai jenis makanan olahan perikanan yang saat sudah umum dibuat seperti bakso ikan, nugget ikan, terdapat hasil olahan baru dalam bentuk kue. Hasil olahan ini masih belum begitu familiar di pasaran namun layak untuk di jadikan produk yang unggul. Selain itu inovasi-inovasi unik ini dapat lebih meningkatkan daya jual produk ke pasar.

Selain olahan perikanan dalam bentuk makanan dan cemilan, Limbah perikanan juga dapat dimanfaatkan sebagai suatu produk yang dapat menghasilkan. Produk dari limbah perikanan ini dapat diolah menjadi pupuk cair dan akrab disebut dengan "Pupuk cair olahan sotong". Produk ini merupakan hasil pengembangn riset yang dilakukan oleh bapak Dr. indra cahyono, MM yang terbukti dapat membantu pembudidaya ikan dalam meningkatkan produk hasil budidaya ikan. Pupuk cair sendiri merupakan pupuk organik dimana pupuk ini dapat membantu pembudidaya ikan menghasilkan produksinya melalui peningkatan kualitas C-Organik yang menjadi indikator zat hara dalam perairan (Dwicaksono dkk., 2020).

Beberapa permasalahan yang dihadapi oleh mitra yaitu informasi serta minat masyarakat nelayan terhadap pengelolaan khususnya limbah masih rendah. Selain itu informasi terkait pengeloaan produk masih kurang sehingga melalui program ini diharapkan mampu memberikan edukasi yang baik masyarakat nelayan dalam menghadapi era global industri sekarang ini.

METODE YANG DIGUNAKAN

Terdapat 2 program utama dalam program ini yakni :

- a. Program Pengolahan bahan baku ikan menjadi olahan produk perikanan yang inovatif dan terbaharukan.
- b. Program peminatan pembuatan pupuk cair organik dari bahan baku limbah sotong.

PELAKSANAAN DAN HASIL KEGIATAN

A. Sosialisasi kegiatan

Tahap pertama dalam pelaksanaan program adalah sosialisasi kegiatan. pada tahapan ini, tim bersama mitra melakukan sosialisasi terhadap masyarakat nelayan terkait program yang akan dilaksanakan.



Gambar 1. Sosialisasi Kegiatan

B. Memperkenalkan program kepada masrakat nelayan

Tahap kedua pelaksanaan program adalah melakukan pemberian materi terhadap kegiatan apa saja yang akan dilakukan. Pada program ini tim menghadirkan pakar dibidang pengelolaan hasil perikanan yakni ibu Muthahharah Muchtar, S.Pi, M.Si.



Gambar 2. Pemaparan materi oleh ibu Muthahharah Muchtar, S.Pi, M.Si.

C. FGD 1 : Pembuatan produk makanan dari ikan

Tahap pelaksanaan yang ketiga pada program ini adalah pembuatan produk hasil perikanan berupa makanana. Masyarakat nelayan di bagi dalam beberapa kelompok kecil dan di dampingi oleh dosen ITBM Balik diwa yang telah ahli dalam kepakakaran pengelolaan hasil perikanan.



Gambar 3. Pelaksanaan FGD 1 : pembuatan produk makanan dari ikan

D. Pengemasan produk hasil perikanan

Kegiatan ini masih menjadi bagian pelaksanaan FGD. Pada pengemasan ini produk hasil olah siap di distribusikan pada toko maupun di jual sendiri menggunakan *market place* yang sudah di pilih untuk memasarkan produk.



Gambar 4. Hasil produk pengolahan dalam bentuk kue.

E. FGD 2 : Pembuatan pupuk cair dari hasil limbah perikanan

Tahap pelaksanaan yang terakhir adalah pembuatan pupuk cair dari limbah sotong. Limbah ini banyak di temui di rumah tangga di desa samplunungan sehingga perlu dilakukan pemanfaatan agar limbah ini bisa bernilai ekonomis. Dalam tahap ini beberapa limbah di kumpulkan kemudian langsung di olah oleh masyarakat nelayan.



Gambar 5. Olahan limbah pengolahan sotong menjadi pupuk cair



Gambar 6. Memperkenalkan asesoris dan penempatannya

KESIMPULAN

Hasil pelaksanaan kemitraan masyarakat dapat ditarik kesimpulan:

- a. Masyarakat nelayan mampu menghasilkan penghasilan tambahan melalui program diversifikasi produk olahan hasil perikanan berupa aneka kreasi makanan.
- b. Masyarakat nelayan mampu mengatasi permasalahan limbah dengan metode pengolahan yang dikembangkan oleh dosen kami yakni Pupuk cair olahan sotong.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi Melalui program matching fund kedaireka tahun pelaksanaan 2022 dengan judul :

Digitalisasi Teknologi Perikanan Melalui Program Merdeka Belajar Kampus Merdeka Sebagai Wujud Nelayan Mendukung Pemulihan Ekonomi Nasional. Selanjutnya ucapan terima kasih disampaikan pada rektor dan semua civitas akademika ITBM balik diwa makassar atas dukungan dan bantuannya selama program ini berlangsung sampai dengan program ini terlaksana dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Dwicaksono, M. R. B., Suharto, B., & Susanawati, L. D. (2013). Pengaruh penambahan effective microorganisms pada limbah cair industri perikanan terhadap kualitas pupuk cair organik. *Jurnal Sumberdaya Alam dan Lingkungan*, 1(1), 7-11.
- Herawati, V. E., Saraswati, L. D., & Juniarto, A. Z. (2020). Penguatan Komoditi Unggulan Masyarakat Melalui Diversifikasi Produk Olahan Ikan di Desa Asinan Kecamatan Bawen Kabupaten Semarang. *Jurnal Pasopati: Pengabdian Masyarakat dan Inovasi Pengembangan Teknologi*, 2(4).
- Ismanadji, I dan Sudari. 1985. Petunjuk Pengolahan Bakso Ikan dalam Rangka Diversifikasi Pengolahan Hasil Perikanan Dirijen Perikanan bekerjasama dengan International Development Research Centre. Jakarta