

Diversifikasi Pengolahan Ikan di Kabupaten Takalar

Halifah Paggarra¹ dan Hartati²

^{1,2} Jurusan Biologi Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Negeri Makassar

Abstrak: Salah satu teknologi untuk meningkatkan daya simpan dan daya awet produk perikanan adalah diversifikasi olahan hasil perikanan pada pascapanen melalui proses pengolahan maupun pengawetan untuk mencegah proses pembusukan pada ikan, terutama pada saat produksi melimpah serta meningkatkan pendapatan nelayan atau petani ikan. Tujuan Kegiatan ini bertujuan untuk menambah pengetahuan memberikan ketrampilan kepada Guru-guru SMA se Kabupaten Takalar sebagai mitra untuk pemenuhan gizi sumber protein, meningkatkan pengetahuan, ketrampilan serta penghasilan. Kegiatan dilaksanakan secara aktif demonstratif dengan melibatkan secara penuh mitra mulai dari penyuluhan hingga demonstrasi pembuatan nugget ikan dan otak-otak ikan. Hasil kegiatan PKM ini menunjukkan telah terjadi peningkatan pengetahuan dan ketrampilan mitra tentang teknologi diversifikasi pengolahan ikan sebagai teknologi tepat guna untuk meningkatkan tingkat pendapatan mitra serta pemenuhan gizi sumber protein hewani.

Kata kunci: diversifikasi pengolahan ikan, nugget ikan dan otak-otak ikan dan mitra PKM.

Abstract: One of the technologies to increase the shelf-life and durability of fishery products is the diversification of post-harvest processed fishery products through processing and preservation to prevent spoilage of fish, especially when production is abundant and increase the income of fishermen or fish farmers. The objective of this activity is to increase knowledge and provide skills to SMA teachers in Takalar Regency as partners in fulfilling protein sources of nutrition, increasing knowledge, skills and income. Activities were carried out actively demonstratively by fully involving partners ranging from counseling to demonstration making fish nuggets and fish brains. The results of this PKM activity indicate that there has been an increase in partners' knowledge and skills regarding fish processing diversification technology as an appropriate technology to increase partner income levels and fulfillment of nutrition from animal protein sources.

Kata kunci: Key words: fish processing diversification, fish nuggets and fish brains and PKM partners

I. PENDAHULUAN

Kabupaten Takalar adalah sebuah kabupaten di Provinsi Sulawesi Selatan, Indonesia. Ibu kotanya terletak di Pattallassang. Kab. Takalar terdiri dari sembilan kecamatan, yaitu Pattallassang, Polombangkeng Selatan, Polombangkeng Utara, Galesong, Galesong Selatan, Galesong Utara, Sanrobone, Mappakasunggu dan Manggarabombang. Kabupaten ini memiliki luas wilayah 566,51 km² dan berpenduduk sebanyak $\pm$ 250.000 jiwa. (Dokumen Takalarkab, 2018)

Secara geografis Kabupaten Takalar terletak di bagian selatan Provinsi Sulawesi Selatan dengan jarak 40 km dari Kota

Metropolitan Makassar dan terletak antara 5031 sampai 50381 Lintang Selatan dan antara 1990221 sampai 1990391 Bujur Timur dengan luas wilayah 566,51 Km², yang terdiri dari kawasan hutan seluas 8.254. Ha (14,57%), sawah seluas 16.436, 22 Ha (29,01%), perkebunan tebu PT. XXXII seluas 5.333,45 Ha (9,41%), tambak seluas 4.233,20 Ha (7,47%), tegalan seluas 3.639,90 Ha (6,47%), kebun campuran seluas 8.932,11 Ha (15,77%), pekarangan seluas 1.929,90 Ha (3,41%) dan lain-lain seluas 7.892,22 Ha (13,93%). Dengan batas wilayah Kabupaten Takalar sebagai berikut :

a) Sebelah Utara dengan kota Makasar dan Kabupaten Gowa; b) Sebelah Selatan dengan Laut Flores; c) Sebelah Barat dengan Selat Makassar; d) Sebelah Timur dengan Kabupaten Jeneponto dan

Kabupaten Gowa (Kabupaten Takalar dalam Angka, 2019).

Sebagian dari wilayah Kabupaten Takalar merupakan daerah pesisir pantai, yaitu sepanjang 74 Km meliputi Kecamatan Mangarabombang, Kecamatan Mappakasunggu, Kecamatan Sandra Bone, Kecamatan Galesong Selatan, Kecamatan Galesong Kota dan Kecamatan Galesong Utara. Sebagai wilayah pesisir yang juga telah difasilitasi dengan pelabuhan walaupun masih pelabuhan sederhana maka Kabupaten Takalar memiliki akses perdagangan regional, nasional bahkan internasional. Keunggulan geografis ini menjadikan Takalar sebagai alternatif terbaik untuk investasi atau penanaman modal (Provinsi Sulawesi Selatan,, 2018).

Potensi sumber daya alam Kabupaten Takalar meliputi perikanan laut, pertanian, perkebunan dan peternakan. Luas areal budidaya ikan pada tahun 2006 sekitar 4.856 ha, budidaya tambak dengan luas 4.343 ha yang tersebar di hampir setiap kecamatan Produksi ikan laut di Kabupaten Takalar pada tahun 2006 mencapai 26.776 ton.. Topologi wilayah Kabupaten Takalar terdiri dari daerah pantai, daratan dan perbukitan. Bagian barat adalah daerah pantai dan dataran rendah dengan kemiringan antara 0-3 derajat sedang ketinggian ruang bervariasi antara 0-25 derajat sedang ketinggian ruang bervariasi antara 0-25 derajat dengan batuan penyusun geomorfologi dataran didominasi pantai, batu gamping, terumbu dan tula serta beberapa tempat batuan lelehan basal. (Dokumen Takalarkab, 2018)..

Berdasarkan data tersebut di atas menunjukkan bahwa pemenuhan kebutuhan akan protein hewani melalui pemanfaatan sumber daya perikanan sangat memungkinkan. Akan tetapi daging ikan juga mempunyai kelemahan-kelemahan, seperti tubuh ikan mempunyai kadar air yang tinggi, yaitu 80 % dan pH tubuh ikan mendekati netral sehingga merupakan media yang baik untuk pertumbuhan bakteri pembusuk yang dapat menyebabkan ikan cepat membusuk.

Oleh sebab itu perlu dilakukan suatu usaha dalam meningkatkan daya simpan dan daya awet produk perikanan pada pascapanen melalui proses pengolahan maupun pengawetan dan diversifikasi olahan hasil perikanan.

Adapun tujuan utama proses pengawetan dan pengolahan ikan adalah :

(1) Mencegah proses pembusukan pada ikan, terutama pada saat produksi melimpah; (2) Melaksanakan diversifikasi pengolahan produk-produk perikanan; (3) Meningkatkan jangkauan pemasaran ikan; (4) Meningkatkan pendapatan nelayan atau petani ikan, sehingga mereka terangsang untuk melipatgandakan produksi; (5) Disukai oleh masyarakat karena produk akhirnya mempunyai ciri-ciri khusus seperti, bau, rasa, bentuk dan tekstur.

Berdasarkan landasan pemikiran tersebut, maka perlu diadakan penyuluhan pembuatan nugget ikan, bakso ikan dan otak-otak ikan di Kecamatan Polombangkeng Selatan Kabupaten Takalar dengan memanfaatkan sumber daya alam hasil perikanan dan memberdayakan mitra yaitu Guru-guru SMA se Kabupaten Takalar dengan harapan dapat menambah pengetahuan dan ketrampilan para mitra dalam upaya meningkatkan pengetahuan, ketrampilan dan pendapatan mereka (*income per capita*) dan perbaikan gizi dengan pemenuhan protein hewani.

II. METODE PELAKSANAAN

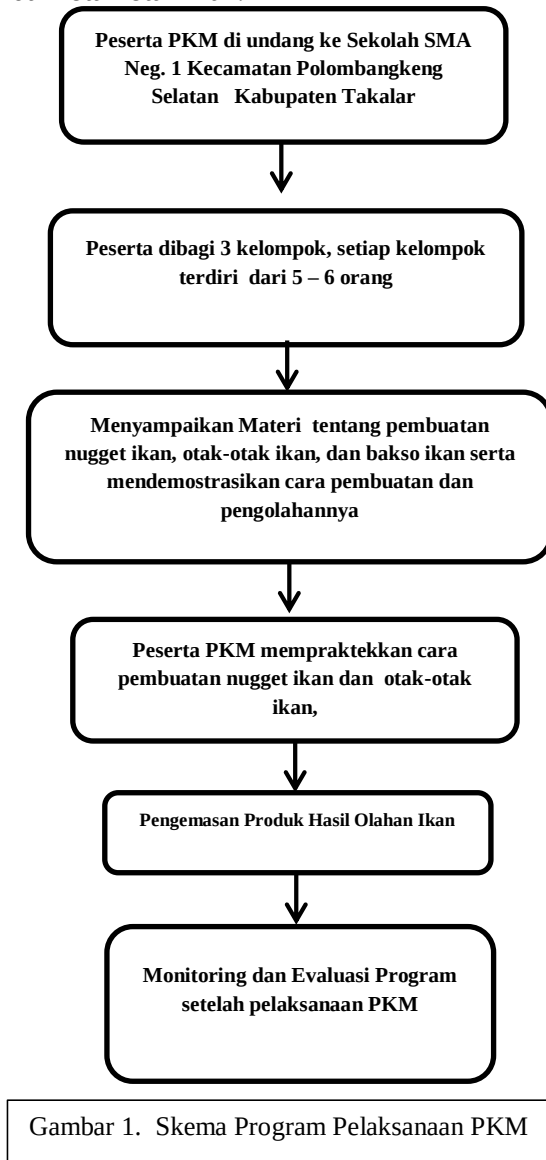
Tempat dan Waktu. Kegiatan ini dilaksanakan di SMA Negeri 1 Kecamatan Polombangkeng Selatan, Kabupaten Takalar, Provinsi Sulawesi Selatan Tanggal 15 - 22 Agustus 2020. Kegiatan ini dirancang menggunakan metode penyuluhan aktif-demonstratif meliputi :

1). Penyuluhan Klasikal

Tim pelaksana PKM memberikan penjelasan singkat kepada Mitra di dalam kelas. Adapun materi yang akan disampaikan meliputi : (a). Peragaan bahan baku dan produk dan (b). Materi Pembuatan Produk dalam bentuk liflet.

2).Demonstrasi Percontohan

Tim Pelaksana PKM memperlihatkan bahan-bahan yang digunakan dalam pengolahan produk ikan dan mendemostrasikan cara pembuatan nugget ikan dan otak-otak ikan.



III. PELAKSANAAN DAN HASIL KEGIATAN

Pelaksanaan kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini dengan judul PKM Diversifikasi Pengolahan Ikan di Kabupaten Takalar di Kecamatan Polombangkeng Selatan, Kabupaten Takalar. Kegiatan ini bekerjasama dengan MGMP Biologi Kabupaten Takalar sebagai Mitra PKM.

Hasil wawancara dengan masyarakat di Kecamatan Polombangkeng Selatan, jika jika hasil tangkapan melimpah maka harga ikan tersebut menjadi rendah atau murah, sehingga mereka tidak mengetahui ikan dalam jumlah banyak mau diapakan, sehingga jika terlalu lam adi simpan maka ikan cepat membusuk. Nilai tambah ikan dapat ditingkatkan dengan mengolah ikan tersebut menjadi berbagai produk hasil perikanan. Selain diolah menjadi produk akhir yang siap dikonsumsi, ikan tersebut juga dapat diolah menjadi produk antara sehingga dapat dijadikan stok untuk usaha pengolahan hasil perikanan.



Gambar 1. Pelaksana PKM memberikan Materi kepada peserta Mitra PKM.

Pelatihan diawali dengan mentransfer pengetahuan kepada peserta mengenai bahan baku yang baik untuk berbagai produk hasil perikanan, produk diversifikasi hasil perikanan, jenis-jenis produk yang akan dipraktekan dalam kegiatan, serta penjelasan mengenai cara memproduksi yang baik dan benar..



Gambar 2. Peserta Mitra PKM sedang mengikuti penjelasan Pelaksana PKM

Dilakukan juga diskusi dua arah sehingga peserta dapat lebih faham mengenai materi yang disampaikan.



Gambar 3. Pelaksan PKM memberi kesempatan kepada peserta Mitra PKM untuk tanya jawab.

Materi inti yang dipraktikkan dalam pelatihan adalah pembuatan nugget ikan dan otak-otak ikan. Peragaan dan demonstrasi pembuatan produk perikanan dilakukan bersama dengan peserta pelatihan.



Gambar 3. Pelaksana PKM membagi peserta Mitra PKM menjadi dua kelompok.

Peserta antusias dan berperan aktif dalam mengikuti setiap tahapan kegiatan pembuatan produk olahan ikan diskusi mengenai proses pelatihan dan produk yang telah dibuat dalam kegiatan ini (evaluasi) dan seluruh peserta mencicipi produk yang dibuat. Peserta pelatihan diberikan pengetahuan mengenai cara penyediaan bahan baku untuk pengolahan produk perikanan. Persediaan bahan baku untuk proses produksi pada umumnya tergantung dari hasil tangkapan dan dipengaruhi oleh musim. Dengan transfer ilmu mengenai pembuatan nugget ikan dan otak-otak ikan, masyarakat peserta pelatihan khususnya menjadi mengetahui cara memilih bahan baku yang baik dan penyediaan stok bahan baku untuk proses produksi pengolahan berbagai produk perikanan.

Dengan adanya kegiatan pengabdian ini diharapkan mitra dapat termotivasi untuk menciptakan produk olahan hasil perikanan yang baru dengan rasa yang enak dan bergizi baik untuk membuka usaha baru sebagai upaya meningkatkan penghasilan keluarga maupun untuk di konsumsi. Mitra mampu membuat produk olahan ikan (nugget ikan dan otak-otak ikan) dengan baik sesuai dengan karakteristik produknya. Proses memproduksi produk juga dengan menerapkan sanitasi dan higienis yang baik, sesuai dengan yang disampaikan pada kegiatan pelatihan. Produk yang dihasilkan disukai oleh semua kalangan (anak-anak dan dewasa), sehingga dapat meningkatkan konsumsi protein ikan di masyarakat.



Gambar 4. Peserta Mitra PKM mempraktekkan pembuatan Nugget Ikan.

Pengetahuan mengenai bahan baku dan diversifikasi produk perikanan pada saat sebelum dilakukan kegiatan pengabdian pada masyarakat belum diketahui dengan baik oleh mitra PKM di Kecamatan Polombangkeng Selatan Kabupaten Takalar.



Gambar 6. Proses penggorengan Nugget Ikan oleh Peserta Mitra PKM.



Gambar 7. Foto bersama Pelaksana PKM dengan Peserta Mitra PKM.

. Setelah dilakukan kegiatan pelatihan, masyarakat mengetahui dan dapat membuat nugget ikan dan otak-otak ikan dengan benar dan produk yang dihasilkan sesuai dengan Standar Nasional Indonesia. Hasil penelitian mengenai pengolahan hasil perikanan yang telah dilakukan oleh dosen di Perguruan Tinggi, khususnya Universitas Negeri Makassar telah ditransfer kepada mitra di wilayah Kecamatan Polombangkeng Selatan dan dapat diterima dengan baik oleh masyarakat tersebut.



Gambar 8. Foto bersama Pelaksana PKM dengan Peserta Mitra PKM setelah Kegiatan PKM selesai.

. IV. KESIMPULAN.

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat dalam bentuk Program Kemitraan Masyarakat (PKM) dapat diterima dengan baik oleh masyarakat sekitar, khususnya di Kecamatan Polombangkeng Selatan Kabupaten Takalar. Teknologi pengolahan hasil perikanan dapat meningkatkan nilai tambah ikan . Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan kepada masyarakat khususnya ibu-ibu PNS Diknas Kecamatan Polombangkeng Selatan Kabupaten Takalar sebagai mitra mengenai pengolahan hasil perikanan dengan baik. Meningkatkan pengetahuan mengenai bahan baku, teknik pengolahan produk perikanan yang sesuai standar, serta sanitasi dan higienis dalam proses produksi. Peserta pelatihan aktif dan dapat menerima materi dengan baik.

REFERENSI

1. Halaf . Hanafie P.,1977. Pengawetan Ikan dan Hasil Olahan. C.V. Aneka. Solo
2. Sawendo Hadiwiyoto,Ir. Teknologi Pengolahan Hasil Ikan. P.T.Penebar Swadaya.Jakarta.1992.
3. Yushinta Fujaya. 2004. Fisiologi Ikan: Dasar Pengembangan Teknik Perikanan. Rineka Cipta.
4. Kabupaten Takalar dalam Angka. 2019. Badan Pusat Statisti Kabupaten Takalar.
5. Kondisi Geografi Takalar. 2018. (Diakses dari<http://www.takalarkab.go.id/assets/document/selpa/geografi-takalar.pdf> Tgl. 10 Oktober 2020).
6. Provinsi Sulawesi Selatan. 2018. (diakses dari https://sulselprov.go.id/pages/des_kab/18 Tgl. 11 Oktober 2020).