JURNAL PENGABDIAN MASYARAKAT KAUNIAH **ISSN 2830 5027**
Vol 2, No 1, Juli 2023
Hal 80-88

PKM PENGOLAHAN IKAN KEMBUNG MENJADI MAKANAN YANG MENARIK SEBAGAI UPAYA MENINGKATKAN KONSUMSI IKAN MASYARAKAT

(*PKM Processes Mackerel Fish Into An Attractive Food As An Effort To Increase Community Fish Consumption*)

Annita Sari[1)*], dan Tenri Ugi Irianto[2)]

[1)] *Budidaya Perairan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Yapis Papua, Jayapura, Indonesia*
[2)] *Pendidikan Guru Sekolah Dasar, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Yapis Papua, Jayapura, Indonesia.*

Korespondensi : *annitasarie@gmail.com

Diterima: 27 Mei 2023; Disetujui: 30 Juli 2023

ABSTRAK

Diversifikasi produk olahan hasil perikanan menjadi salah satu alternatif bagi ibu-ibu rumah tangga dan pelaku usaha untuk menambah value terhadap ikan tersebut. Umumnya masyarakat mengkonsumsi ikan dengan cara digoreng, dibakar ataupun dimasak kuah dan produk-produk tersebut hanya disukai oleh orang dewasa. Mengikuti trend perkembangan budaya saat ini banyak anak-anak muda menyukai makanan dari negeri ginseng (Korea) sehingga dibuatlah dalam bentuk lain yang disukai oleh anak-anak hingga orang dewasa. Beberapa produk olahan ikan kembung yang dikembangkan antara lain: kimbab ikan kembung dengan saos asam manis dan sawi kukus isi ikan. Tujuan dari kegiatatan ini antara lain:1) Mengenalkan dan memberi pemahaman tentang manfaat ikan untuk kesehatan keluarga dan kecerdasan anak, 2) Meningkatkan keterampilan dalam pembuatan diversifikasi produk hasil perikanan. Metode yang digunakan pada kegiatan ini adalah dengan cara pelatihan yang meliputi pengolahan ikan menjadi kimbab dan sawi kukus, pengemasan produk olahan ikan, pengelolaan administrasi dan keuangan, serta pendampingan usaha. Kegiatan ini diikuti oleh 10 Orang peserta. Hasil kegiatan ini menunjukkan bahwa peserta sudah mampu dalam melakukan pengolahan ikan menjadi kimbab dan sawi kukus. Peserta juga sudah mampu mengemas dan memasarkan hasil olahan tersebut dalam lingkup lokal.

Kata Kunci: *nilai ekonomi, ikan kembung, budaya korea*

ABSTRACT

Diversification of processed fishery products is an alternative for housewives and business people to add value to the fish. Generally, people consume fish by frying, grilling or cooking in sauce and these products are only liked by adults. Following the current cultural development trend, many young people like food from the land of ginseng (Korea), so it is made in other forms that are liked by children and adults. Some of the processed mackerel fish products being developed include: mackerel kimbab with sweet and sour sauce and steamed mustard greens filled with fish. The objectives of this activity include: 1). Introducing and providing an understanding of the benefits of fish for family health and children's intelligence, 2). Improve skills in making diversified fishery products. The method used in this activity is training which includes processing fish into kimbab and steamed mustard greens, packaging processed fish products, administrative and financial management, as well as business assistance. This activity was attended by 10 participants. The results of this activity show that the participants are capable of processing fish into kimbab and steamed mustard greens. Participants are also able to package and market the processed products locally.

Keywords: *economic value, mackerel, Korean culture*

1. PENDAHULUAN

1.1. Analisis Situasi

Potensi Perikanan memiliki peluang besar dalam bidang usaha perikanan. Jenis-jenis usaha yang dapat dikembangkan salah satunya produk olahan hasil perikanan. Saat ini masyarakat masih belum secara optimal dalam memanfaatkan hasil sumberdaya perikanan (Wodi *et al.,* 2018). Umumnya hasil tangkapan di konsumsi sendiri atau langsung dijual ke pasar, hal tersebut terjadi karena minimnya pengetahuan masyarakat tentang pengolahan hasil perikanan (Budhiati, 2018; Ranggo'o *et al*., 2020).

Ikan kembung adalah salah satu makanan berbahan dasar ikan yang menjadi kebanggaan di kota Jayapura, ibukota Provinsi Papua (Phospone, 2019). Kota Jayapura letaknya berada di daerah pesisir, membuat masyarakat menjadikan nelayan sebagai salah satu mata pencaharian. Sebagian ikan dari hasil tangkap nelayan, diolah menjadi makanan siap saji tapi masih menggunakan cara yang tradisional. Penanganan ikan merupakan hal terpenting untuk menjaga mutu ikan. Mempertahankan mutu ikan segar dapat dilakukan dengan berbagai cara, seperti pendinginan dan penambahan bahan alami seperti kemangi dan lengkuas (Rumahorbo *et al.,* 2023)

Pemilihan produk kimbab dan sawi kukus sebagai hasil olahan didasari dengan alasan bahwa jenis makanan ini sudah sangat populer dan disukai masyarakat, sehingga nantinya tidak sulit untuk memasarkan produk olahan ini. Berdasarkan kondisi ini, maka dinilai sangat perlu adanya pembinaan dan pelatihan masyarakat dalam diversifikasi produk hasil perikanan.

Industri pengolahan hasil perikanan melalui Diversifikasi Produk Olahan, dapat meningkatkan manfaat dan nilai tambah, menekan kerusakan dan kehilangan (*losses*) penyedia lapangan kerja, serta meningkatkan pendapatan ekonomi masyarakat (Sabawa dan Ustadi, 2014). Diversifikasi Olahan Ikan merupakan motivasi baru untuk memperkenalkan kepada masyarakat bahwa ikan yang biasanya dikonsumsi dalam bentuk digoreng, dibakar atau dimasak dalam keadaan utuh dapat dibuat makanan yang lebih menarik dan tetap bergizi yang dapat dikonsumsi mulai dari anak-anak, dewasa, sampai usia lanjut. Beberapa produk diversifikasi hasil perikanan antara lain: kimbab dan sawi kukus (Suwarti *et al*., 2015; Damanik *et al*., 2017).

1.2. Permasalahan Mitra

Berdasarkan hasil pertemuan dengan kelompok cinta ikan ternyata terdapat permasalahan-permasalahan yang muncul, yaitu Masih rendahnya pengetahuan dan keterampilam masyarakat dalam mengolah ikan menjadi suatu produk olahan menyebabkan pengembangan usaha perikanan, banyaknya kedai-kedai baru bernuansa K-pop namun untuk menu ikan masih sangat sedikit, ingin menu baru tapi masaknya tidak sulit dan makanan tersebut dapat menjangkau seluruh usia mulai dari anak-anak hingga orang dewasa.

1.3. Tujuan Kegiatan

Tujuan dari kegiatatan ini antara lain untuk Memberikan penyuluhan tentang manfaat ikan kesehatan dan meningkatkan keterampilan dalam pembuatan diversifikasi produk hasil perikanan, serta meningkatkan keterampilan dalam pembuatan diversifikasi produk hasil perikanan.

2. METODE PELAKSANAAN

2.1. Waktu dan Tempat Kegiatan

Kegiatan Program Kemitraan Masyarakat (PKM) dilaksanakan selama dua hari, yaitu tanggal 4 November 2023, bertempat di Laboratorium Perikanan FPIK UNIYAP dan tanggal 5 November 2023 di Lombakan pada kegiatan lomba masak ikan yang diadakan oleh Dinas Kelautan dan Perikanan Provinsi Papua.

2.2. Alat dan Bahan

Alat dan bahan sangat diperlukan guna kelancaran kegiatan pelatihan sehingga kelengkapan sangat harus diperhatikan. Alat dan bahan dapat dilihat pada tabel 1.

Tabel 1. Alat dan Bahan

No	Nama	Fungsi
	Alat	
1.	Wajan	Untuk menggoreng
2.	Waskom	Menaruh ikan
3.	Blender	Untuk menghaluskan bumbu
4.	Chopper	Untuk memotong dan menggiling daging ikan
5.	Pisau	Memotong, mengiris
6.	Stereofoam	Packing makanan
7.	Peralatan dapur lainnya	Untuk membantu memudahkkan proses memasak

	Bahan	
1.	Nasi	Bahan kimbab
2.	Nori	Pembungkus kimbab
3.	Wortel	Isian kimbab
4.	Timun	Isian kimbab
5	Telur	Isian Kimbab
6.	Ikan Kembung (bahan utama)	Isian kimbab
7.	Bumbu dapur lainnya (garam, penyedap rasa, merica, minyak wijen, saos tomat, saos sambal, kecap)	
8.	Mayones	
9.	Sawi	Sawi kukus

2.3.Metode Pendekatan

Metode yang di gunakan untuk mendukung Program Kemitraan Masyarakat (PKM) ini adalah metode partisipatif dimana kelompok/mitra juga turut berpartisipasi secara langsung (Sari *et al.,* 2023) dengan cara Pelatihan dan pendampingan.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1. Bentuk Kegiatan

Program Kemitraan Masyarakat (PKM) yang dilakukan dengan kelompok pemuda-pemudi cinta ikan dilakukan dengan cara pelatihan. Adapun Prosedur kerja yang dilakukan dalam metode ini adalah: 1) Mempersiapkan materi khusus untuk pelatihan. 2) Alat dan bahan di metode demonstrasi adalah sama dan juga digunakan pada metode pelatihan. 3) Melaksanakan pelatihan pada seluruh peserta yang berkepentingan 4) Pelaksanaan pelatihan diulang sampai peserta mampu melakukannya sendiri dengan baik dan benar. 5) Memberikan selebaran (brosur, leflet, atau print out materi demonstrasi) 6) Setelah selesai pelatihan, mintakan komentar menyangkut pertanyaan dan saran dari peserta. 7) Diskusi dan tanya jawab dengan peserta. 8) Bila dimungkinkan, bagian/tahapan proses pelatihan yang belum pahami oleh peserta dilakukan pengulangan.

3.2. Peserta/Partisipasi Masyarakat Sasaran

Sasaran dalam kegiatan ini adalah kelompok pemuda-pemudi yang tergabung dalam komunitas cinta ikan berjumlah 10 Orang.

a b

Gambar 1. Produk Olahan Ikan Kembung (a. Sawi Kukus Isi Ikan, b. Kimbab Ikan Kembung)

a b

Gambar 2. Produk Olahan Ikan Kembung (a. Roll Kimbab, b. Kimbab)

Gambar 3. Proses Pembuatan Kimbab dan Sawi Kukus

3.3. Tinjauan Hasil yang di capai

Tahapan pelaksanaan kegiatan meliputi:

a. Tahapan Persiapan

Tahapan persiapan ini dimulai dengan observasi lokasi kegiatan pengabdian kepada masyarakat untuk mendiskusikan strategi pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat di wilayah tersebut. Pada tahap pesiapan ini, tim melakukan penyiapan sarana-prasarana.

b. Tahap Pelatihan Produksi.

Pelatihan produksi ini diberikan kepada peserta dimulai dari pemilihan bahan baku olahan dan pelatihan cara pengolahan berupa ikan kembung. Kegiatan ini bersifat aktif dengan melibatkan peran peserta dalam proses pengolahan produksi. Materi dalam pelatihan ini dibawakan oleh ketua Tim Dr. Annita Sari, S.Pi., M.Si. kepada setiap peserta pelatihan untuk mempermudah peserta mencoba mengulang kembali secara mandiri sesuai dengan panduan materi yang diberikan, sehingga kesiapan kelompok mitra menjadi pengusaha kuliner khas korea (kimbab dan sawi kukus) dapat terealisasi sebagai upaya peningkatan perekonomian keluarga.

c. Pelatihan Mendesain Kemasan dan Pemasaran

Pada pelatihan ini di pandu oleh Tenri Ugi Irianto, S.Pd., M.Pd, peserta diberikan pelatihan mendesain kemasan produk olahan bernilai jual sehingga kemasan memiliki daya tarik untuk dijual disamping kemasan dapat difungsikan untuk pengawetan makanan. Setelah pelatihan pengemasan, kelompok mitra diberikan keterampilan memasarkan produk hasil olahan kepada konsumen agar usaha yang dikembangkan ini dapat berkelanjutan.

d. Pendampingan

Setelah pelatihan dilaksanakan, kelompok mitra didampingi sampai pada tingkat terampil. Target dari pendampingan yang dilakukan kepada kelompok mitra adalah: Peserta telah terampil mengolah produk ikan menjadi kimbab dan sawi kukus dan berinovasi dengan produk olahan sehingga mampu memodifikasi olahan dengan rasa yang khas dan Peserta telah memiliki desain kemasan yang khas dan menjadi ciri produksi olahan dari peserta.

3.4. Manfaat Kegiatan Pengabdian Yang diperloeh Mitra dan Masyarakat

Program Kemitraan Masyarakat (PKM) adalah salah satu bentuk implementasi dari Tri Dharma Perguruan Tinggi. Manfaat dari kegiatan tersebut yaitu setelah masyarakat mengikuti

program PKM dapat meningkatkan pengetahuan, keterampilan, kapasitas kelompok, kesadaran, serta memotivasi masyarakat khususnya pemuda-pemudi cinta ikan. selain itu manfaat kegiatan ini, ialah:

a. Meningkatkan kesadaran tentang pentingnya makan ikan.
b. Meningkatkan kemampuan dalam mengolah hasil ikan dalam bentuk lain yang bernilai jual lebih.

3.5. Evaluasi Kegiatan

Produk olahan berbasis ikan yang disampaikan pada kegiatan ini adalah kimbab dan sawi kukus. Peserta sangat antusias dan tertarik dalam mengikuti kegiatan pelatihan ini. Selain itu hasil yang diperoleh oleh peserta dalam kegiatan ini berupa alat masak, alat penghalus bumbu, dan alat pengemas, peralatan tersebut merupakan aset awal untuk melakukan usaha pengolahan produk perikanan. Pelaksanaan pelatihan pengolahan ikan menjadi kimbab dan sawi kukus bagi kelompok tersebut telah dilaksanakan dengan baik sesuai dengan rencana kegiatan. Peserta sangat antusias mengikuti dan menerima pendapingan yang dilakukan oleh tim kegiatan. Peserta juga sudah mampu mengolah ikan jenis kembung menjadi kimbb dan sawi kukus. Dalam kegiatan tersebut, 10 orang telah terampil dalam pengolahan kimbab dan Sawi kukus berbahan dasar ikan kembung.

Pada tahapan pelaksanaan pelatihan pembuatan kimbab dan sawi kukus berbahan dasar ikan, kelompok peserta menghasilkan 1 kg kimbab. kimbab yang dihasilkan berbahan dasar ikan kembung. Jenis ikan ini memang memiliki harga modal yang tinggi. Bahan-bahan yang digunakan adalah bahan yang memiiki kualitas tinggi untuk menghasilkan rasa yang lebih enak. Dalam penilaian hasil produk, rasa kimbab dan sawi kukus yang diproduksi sangat memuaskan. Proses kerja pengolahan kimbab dan sawi kukus oleh peserta dinilai sudah baik. Kemampuan peserta untuk mengikuti dan melaksanakan setiap langkah dan tahapan kerja sudah sesuai dengan prosedur yang ditetapkan. Aspek kebersihan dan ketertiban kerja peserta juga dinilai sangat baik.

Pengemasan menjadi salah satu faktor suatu produk memiliki nilai ekonomi tinggi dan menarik perhatian konsumen, sehingga dalam pelatihan ini maka produk dikemas dalam keamasan yang lebih higienis dan menanrik. Peserta juga didampingi untuk mampu melakukan pengemasan produk. Dalam

pelaksanaanya, produk olahan kimbab dan sawi kukus dikemas menggunakan sterefoam dan plastik *wrapping* untuk menjaga keawetan dan kebersihan produk. Hasilnya, peserta dapat mengikuti pelatihan pengemasan dengan baik dan mampu mengemas produk dengan sangat rapi. Pengemasan yang dihasilkan dinilai sudah sangat baik dan sesuai dengan standar layak untuk masuk ke pasar modern.

Pelakasanaan kegiatan ini juga menekankan pada aspek inovasi dan keberlanjutan. Ditinjau dari aspek inovasinya, hasilnya peserta berhasil mengolah kimbab dan sawi kukus dari bahan ikan kembung. Pemilihan jenis ini didasari karena jenis ikan ini karena ikan kembung mengandung asam lemak omega-3 sehingga ikan kembung memiliki manfaat yang sangat baik untuk kesehatan, misalnya untuk mencegah anemia, meningkatkan kesehatan jantung hingga dapat mengontrol kadar gula darah (Utami *et al.,* 2021).

Kegiatan ini juga sudah mencoba memasarkan produk tersebut walapun masih dalam tingkat lokal. Hasilnya masyarakat dapat menjual produk seharga Rp 22.000-25.000 per paket. Dengan harga tersebut, peserta dapat menghasilkan keuntungan 80-90% dari modal bahan baku. Kendala yang dijumpai adalah belum adanya standarisasi BPOM terkait produk yang dihasilkan sehinga tentunya kepercayaan publik masih belum tinggi terhadap produk hasil.

Dari aspek keberlanjutan, kelompok pemuda-pemudi cinta ikan mengikuti lomba masak ikan dan menjadi salah satu menu favorit meskipun belum mendapatkan juara karena bentuk masih asli seperti makanan korea walapun dari segi rasa telah menyesuaikan lidah orang timur. Kelompok ini juga akan mengikuti ajang pameran wisata kuliner yang akan diadakan pada tanggal 4 Desember 2023.

4. KESIMPULAN

Berdasarkan pada hasil kegiatan di peroleh bahwa peserta kegiatan sangat antusias dalam mengikuti pelatihan diversifikasi produk hasil perikanan. Selain itu diversifikasi produk olahan ikan merupakan salah satu cara untuk mengenalkan dan memberi pemahaman tentang manfaat ikan untuk kesehatan keluarga dan kecerdasan anak, serta meningkatkan keterampilan dalam pembuatan diversifikasi produk hasil perikanan dengan mengikuti trend saat ini sehingga jenis olahan ikan tidak monoton dan menarik bagi seluruh kalangan masyarakat.

UCAPAN TERIMA KASIH

Dalam penulisan makalah ini, kami menyampaikan ucapan terima kasih kepada Mitra kami yang telah memberikan kami kesempatan untuk memberikan pelatihan dan pendampingan dan seluruh Dosen FPIK UNIYAP yang telah banyak memberikan dukungan dalam pelaksanaan kegiatan PKM.

DAFTAR PUSTAKA

Budhiati, R. 2018. Penerapan Teknologi Tepat Guna Variasi Olahan Ikan Untuk Meningkatkan Konsumsi Ikan Masyarakat. Prosiding Seminar Nasional Unimus. Vol 1: 222-230

Damanik, M. R., Syafii, S., Sriadhi. S., Habibi, H. Ridha, M., Harefa, H., Meilinda, S. 2017. Diversifikasi Pengolahan Ikan Sebagai Upaya Peningkatan Ekonomi Masyarakat Nelayan Desa Bagan Serdang Kecamatan Pantai Labu Kabupaten Deli Serdang. Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat. Volume 23 No. 4, Oktober – Desember 2017.

Phospone. (2019). Ikan Asar Khas Jayapura. Indonesia Kaya. https://indone -indonesia/ikan-asar-khasjayapura/siakaya.com/pustaka

Rango'o, Exelantia., N., Sujarto, Djoko., Kurniati, Candra, A. 2020. Kajian Penetapan Lokasi Prioritas Kawasan Minapolitan Di Kabupaten Bantul. Matra. Vol. 1 No. 1. Bulan 8. P. 12-22

Rumahorbo, B. T., Manalu, K. A. A., Lolita Tuhumena, L., Umbekna, S., Bara'Padang, B., Agamawan, L. P. I., Wambrauw, D. Z. K, Tanamal, Y., Baransano, N., Paranoan, N. R. 2023. Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pembuatan Black Fishball Di Hamadi, Kota Jayapura, Papua. BALOBE: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat. Volume 2 Nomor 2.

Sabawa L, Ustadi. 2014. Teknologi pengawetan dan pengolahan hasil perikanan. Yogjakarta : Gadjah Mada University Press.

Sari, A., Dahlan, D., Prayitno, Y., Tuhumury, R. A. N., Siegers, W. H., Supiyanto, S., Werdhani, A. S. 2023. Dasar-dasar metodologi Penelitian. CV. Angkasa Pelangi.

Suwarti, Rahayu S, Putri AR. 2015. Kumpulan informasi teknologi pengolahan produk berbasis ikan. Balai Besar Pengujian Penerapan Hasil Perikanan Direktorat Jenderal Penguatan daya Saing Produk Kelautan dan Perikanan. Kementerian Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia. Jakarta.

Utami, N. D., Nani, R., Lastariwati, B. 2021. Uji Kesukaan dan Kandungan Gizi Tuna Mentai Sebagai Alternatif Main Course Untuk Mencegah Stunting. *AGROINTEK*. Vol. 15 No. 1 Maret: 382-388.

Wodi, S. I. M, Cahyono E, Kota N. 2018. Analisis Mutu Bakso Ikan Home Industri dan Komersil Di Babakan Raya Bogor. *Jurnal Fishtech*. 8(1):7-11.