
**PELATIHAN DIVERSIFIKASI OLAHAN PERIKANAN PEMUDA PEMUDI GMTTRAYON
IX JEMAAT GENESARETH DANAU INA LASIANA SELAMA MASA PANDEMI COVID-19**

**Dewi S. Gadi, Umbu P. L. Dawa, Mada M. Lakapu, Tantri Rambu Dauki, Sara Berpelai, Olifer
Laiputa, Devidson N. Tara, Aldi U.M. Sabakodi, Frengky Labu**

*Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan
Universitas Kristen Artha Wacana
E-mail: dewisetyowati44@gmail*

ABSTRAK

Usaha Diversifikasi Olahan Perikanan pemuda-pemudi Rayon IX Jemaat Genesaret Danau Ina Lasiana Selama Masa Pandemi Covid-19 dapat mentransfer ilmu dan teknologi berbasis masyarakat (PKM), para mitra/pengelola produk perikanan memiliki kemampuan dan keterampilan dalam mengatasi setiap persoalan untuk pencapaian kemajuan usaha dan peningkatan kesejahteraan ekonomi. Tujuan dilaksanakan Pengabdian Kepada Masyarakat adalah untuk peningkatan pengetahuan pemuda-pemudi Rayon IX Jemaat Genesaret Danau Ina Lasiana tentang teknik Diversifikasi Pengolahan Hasil Perikanan. Dengan meningkatkan kapasitas kelompok dalam jemaat/masyarakat baik dalam hal ketrampilan maupun pengetahuan tentang manajemen produksi dan pemasaran yang terstandar yaitu dengan cara memberikan pelatihan diversifikasi produk. Kegiatan ini telah dilaksanakan dengan metode ceramah dan diskusi, simulasi/latihan, ujicoba, dan pendampingan. Khalayak sasaran dari kegiatan ini adalah pemuda-pemudi di Rayon IX Jemaat Genesaret Danau Ina Lasiana. Kegiatan ini meliputi persiapan awal tim, survei lokasi, sosialisasi kegiatan, penguatan kelembagaan kelompok, dan pelatihan. Metode pelaksanaan yang diterapkan pada program ini yaitu: (1) Penyuluhan dan pelatihan tentang pengolahan bakso ikan, nugget, kaki naga ikan, dan stik ikan (2) Pendampingan dan (3) Evaluasi. Hasil yang dicapai dari kegiatan PKM ini adalah pemuda/i Rayon IX Jemaat Genesaret Danau Ina Lasiana telah memahami manfaat makan ikan bagi kesehatan, cara mengolah bakso ikan, nugget, kaki naga ikan dan stik ikan sebagai makanan sehat, bergizi dan mempunyai rasa yang lezat yang disukai oleh mitra PKM dari anak-anak hingga orang dewasa, hingga nantinya bisa dikembangkan sebagai skala usaha rumah tangga.

Kata kunci; produk, diversifikasi, ikan, kapasitas

1. PENDAHULUAN

Ikan mengandung protein yang tinggi yaitu 18–20% (Suwetja, 1997), murah harganya, mudah diperoleh dan halal untuk semua golongan ditinjau dari segi kesehatan maupun dari segi agama. Produk olahan hasil perikanan telah diupayakan oleh kelompok pemuda/i dan masih perlu dikembangkan usahanya dengan penguatan kapasitas dalam hal manajemen produksi selama masa pandemic covid-19. Melihat usaha yang telah dilakukan oleh kelompok tersebut yang pendampingannya saat ini dilakukan secara terbatas oleh presbiter, telah dicobakan dan menghasilkan produk olahan seperti bakso ikan, nugget ikan, kaki naga, dan stik rumput laut tetapi masih bersifat sangat sederhana dan harus terus dikembangkan. Dari sisi kondisi ekonomi rata-rata 60% memiliki jumlah pemuda/i yang kehilangan pekerjaan tetap selama pandemic covid-19, sehingga PkM dalam rangka meningkatkan kapasitas pemuda/i di Rayon IX Jemaat GMT Genesaret Danau Ina Lasiana.

Saparinto (2011), menyatakan bahwa produk-produk perikanan mengandung nilai gizi yang tinggi serta tergolong dalam pangan fungsional yang baik untuk kesehatan. Belakangan ini berbagai olahan berbahan ikan mulai dikembangkan dengan prinsip surimi based produk atau dikenal dengan produk bernilai tambah (value added product). Jenis produk tersebut meliputi bakso ikan, nugget ikan, kue ikan, kaki naga ikan, dan sebagainya (Masita dan Sukei, 2015).

Kehadiran kelompok pengolahan hasil perikanan selama masa pandemic covid-19 akan

membantu pemuda/i untuk meningkatkan usaha agar memiliki pendapatan tetap. Disatu sisi kehadiran kelompok tersebut merupakan aset Gereja dalam pengembangan usaha kelompok untuk meningkatkan pendapatan keluarga dengan membuat produk olahan perikanan, tetapi dalam produksinya masih berskala sangat kecil sehingga pemasarannya masih dikalangan sendiri. Melihat ada peluang pengembangan produksi selama masa pandemic covid-19 untuk meningkatkan pendapat keluarga, maka usaha untuk meningkatkan ekonomi jemaat dan masyarakat menjadi perhatian yang perlu ditindaklanjuti oleh pemuda/i melalui pengembangan kegiatan yang merangsang daya inovasi jemaat dan masyarakat untuk lebih mandiri dan sejahtera. Hal inilah yang mendorong agar adanya Usaha Diversifikasi Olahan Perikanan Pemuda/i Rayon IX Jemaat GMIT Genesaret Danau Ina Lasiana Selama Masa Pandemi Covid-19. Adapun tujuan dari dilaksanakan Pengabdian Kepada Masyarakat adalah untuk peningkatan pengetahuan pemuda/i Rayon IX Jemaat Genesaret Danau Ina Lasiana tentang teknik Diversifikasi Pengolahan Hasil Perikanan. Tujuan penelitian ini mengacu pada permasalahan yang dialami oleh pemuda/i yang tertuang dalam nalisa situasi mitra.

2. METODE PELAKSANAAN

Metode Pendekatan

Metode pendekatan yang digunakan dalam kegiatan ini adalah pendekatan partisipatif secara kelembagaan kepada mitra sasaran. Setiap anggota kelompok akan berpartisipasi secara langsung dengan didampingi oleh tim pengabdian. Kelompok dilatih sesuai dengan target luaran yang diharapkan. Prosedur diversifikasi pengolahan hasil perikanan mengikuti petunjuk teknis pengolahan Bakso Ikan, Pengolahan Nugget, Pengolahan Kaki Naga dan pembuatan stick.

Langkah-langkah Solusi atas permasalahan Mitra

Solusi yang ditawarkan dalam mengatasi permasalahan mitra adalah penguatan mitra dalam hal ini pemuda/i melalui observasi tempat pelaksanaan kegiatan, identifikasi permasalahan dan kelemahan mitra, perancangan system pelaksanaan kegiatan pada kelompok, implementasi system pelaksanaan kegiatan pada kelompok.

Partisipasi Mitra Dalam Pelaksanaan Program.

Partisipasi kelompok yaitu dengan terlibat aktif dalam seluruh rangkaian kegiatan, menyediakan tempat/lokasi tempat untuk melaksanakan kegiatan. Kelompok yang akan menjadi mitra diharapkan siap terlibat aktif pada semua tahapan kegiatan dan menyiapkan tempat serta kehadiran anggota, juga akan selalu terbuka untuk pengembangan diri termasuk siap didampingi tim dari UKAW Kupang. Kegiatan ini juga melibatkan tokoh Gereja dan masyarakat dalam hal ini pemerintah tingkat kelurahan. Dukungan dari Gereja dan pemerintah sangat diperlukan sebagai pihak yang paling dekat dengan masyarakat (pemuda/i), sehingga pemantauan dan motivasi dapat terus berlanjut. Kegiatan tersebut meliputi persiapan awal tim, survei lokasi, sosialisasi kegiatan, penguatan kelembagaan kelompok, penyuluhan dan pelatihan, persiapan alat dan bahan, pembuatan produk diversifikasi, pelatihan manajemen usaha, pemasaran, dan lokakarya desiminasi hasil.

3. HASIL DAN LUARAN YANG DICAPAI

Persiapan tim dan kelompok mitra berjalan dengan baik dan lancar. Penjelasan kepada kelompok dampingan oleh tim pelaksana mengenai gambaran kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PkM) unggul Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan yang dilaksanakan seperti pada Gambar 1.



Gambar 1. Persiapan kelompok

Penjelasan oleh tim kepada kelompok tentang gambaran kegiatan PkM yang dilakukan tentang Diversifikasi Pengolahan Hasil Perikanan oleh pemuda GMT Rayon IX Jemaat Genesaret Daau Ina melalui proses pembuatan produk yaitu persiapan oleh tim dan kelompok sebagai mitra, pengenalan perbandingan bahan, pembuatan produk, pengujian organoleptik, pengepakan dan pelabelan serta pelatihan dasar tentang manajemen usaha dan pemasaran. Kegiatan PKM dilaksanakan sejak Agustus–Oktober 2021. Sebagai tahapan dalam mencapai hasil akhir untuk mencapai tujuan maka pelatihan diversifikasi pengolahan hasil perikanan dilaksanakan sesuai dengan prosedur pengolahan sesuai dengan perbandingan bahan pembuatan bakso ikan, nugget ikan, kaki naga dan stik ikan. Produk yang sudah jadi dilakukan pengujian sederhana secara organoleptik dan dilanjutkan dengan pengemasan dan pelabelan.

Uji organoleptik atau uji indra atau uji sensori merupakan cara pengujian dengan menggunakan indra manusia sebagai alat utama untuk pengukuran daya penerimaan terhadap produk. Pengujian organoleptik mempunyai peranan penting dalam penerapan mutu. Pengujian organoleptik dapat memberikan indikasi kebusukan, kemunduran mutu dan kerusakan lainnya dari produk (Dotulung dkk, 2019). Bakso ikan yang dihasilkan memiliki nilai organoleptik yang dapat diterima oleh konsumen. Dawa, 2000 menyatakan bahwa organoleptik bakso ikan meliputi warna, rasa dan tekstur. Warna, rasa dan tekstur mempengaruhi daya penerimaan konsumen.

Winarno, 2004 menjelaskan bahwa dalam penilaian bahan pangan sifat yang menentukan diterima atau tidak suatu produk adalah sifat indrawinya. Penilaian indrawi ini ada lima tahap yaitu pertama menerima bahan, mengenali bahan, mengadakan klarifikasi sifat-sifat bahan, mengingat kembali bahan yang telah diamati, dan menguraikan kembali sifat indrawi produk tersebut. Indra yang digunakan dalam menilai sifat indrawi suatu produk adalah: Penglihatan yang berhubungan dengan warna kilap, viskositas, ukuran dan bentuk, volume kerapatan dan berat jenis, panjang lebar dan diameter serta bentuk bahan. Indra peraba yang berkaitan dengan struktur, tekstur dan konsistensi. Struktur merupakan sifat dari komponen penyusun, tekstur merupakan sensasi tekanan yang

dapat diamati dengan mulut atau perabaan dengan jari, dan konsistensi merupakan tebal, tipis dan halus. Indra pembau, pembauan juga dapat digunakan sebagai suatu indikator terjadinya kerusakan pada produk, misalnya ada bau busuk yang menandakan produk tersebut telah mengalami kerusakan. Indra pengecap, dalam hal kepekaan rasa, maka rasa manis, asin, asam, pahit, dan gurih. Serta sensasi lain seperti pedas, astringent (sepat), dll. Gambar 2, menjelaskan tentang alur produksi diversifikasi pengolahan hasil perikanan.



Gambar 2. Alur produksi diversifikasi pengolahan hasil perikanan.

Pendampingan mitra dalam usaha diversifikasi pengolahan hasil perikanan berupa bakso ikan, nugget ikan, kaki naga dan stik ikan hingga pada proses pengemasan sederhana menggunakan label telah dilakukan hingga pembuatan laporan ini. Tujuan pendampingan adalah mengetahui tingkat adopsi oleh pemuda/i tentang diversifikasi pengolahan dan mengetahui permasalahan yang terjadi dalam kegiatan pengelolaan produk tersebut. Hasil pengamatan tim PKM menunjukkan bahwa pemuda rayon IX memiliki tingkat adopsi yang cukup baik kendati belum maksimal dalam menindaklanjuti materi yang telah diberikan. Dengan adanya kegiatan ini pemuda sebagai mitra diarahkan untuk tetap mengembangkan usaha tersebut sampai pada usaha pemasaran secara berkelanjutan. Pelatihan, Pendampingan dan Evaluasi Pelatihan diawali dengan memberikan

penjelasan kembali tentang apa itu bakso ikan, nugget ikan, kaki naga ikan dan stik ikan. Nugget ikan merupakan produk diversifikasi pengolahan hasil perikanan yang diadopsi dari luar Indonesia, berupa campuran daging ikan lumat dengan tepung tapioka, bumbu-bumbu berbentuk lempeng atau empat persegi panjang yang dilapisi tepung roti atau panir. Perbandingan yang baik yang akan menghasilkan nugget dengan tekstur dan rasa yang enak. Kaki Naga ikan adalah jenis olahan ikan dimana ikan ditambah tepung (tapioka, tepung bumbu) dibuat pasta dan ditambah bumbu-bumbu seperti lada, garam, bawang bombai, akar kuning dan telur, kemudian dibentuk bulat lonjong dan ditusuk dengan stik es cream, dikukus kemudian dilumuri tepung roti dan kemudian digoreng. Pelatihan diberikan kepada mitra PKM tentang penyiapan bahan yang memenuhi syarat sanitasi untuk pembuatan kaki naga ikan dan nugget ikan selain lumatan daging ikan seperti beberapa jenis tepung. Tim PKM meragakan cara pembuatan nugget dan kaki naga ikan kepada mitra PKM. Selanjutnya mitra PKM membuat nugget ikan dan kaki naga ikan sesuai dengan apa yang diajarkan oleh tim PKM menggunakan bahan-bahan yang sudah disediakan didampingi oleh tim PKM. Pendampingan dan evaluasi dilakukan hingga mitra benar-benar mengerti dan dapat membuat sendiri nugget dan produk kaki naga ikan yang diajarkan oleh tim PKM. Monitoring dan Evaluasi Kegiatan dilakukan bersamaan dengan pelaksanaan pendampingan mitra. Kegiatan ini lebih menekankan pada capaian mitra yang ditunjukkan dengan bertambahnya pengetahuan serta adanya perubahan sikap pemuda/i terhadap kegiatan diversifikasi pengolahan hasil perikanan yang telah diajarkan. kedepan mitra akan dilatih tentang manajemen pengelolaan produk dan sistem distribusi pemasaran.

Luaran yang dicapai dari kegiatan pengabdian masyarakat meliputi beberapa jenis, yaitu: Bagi peserta, luaran yang dicapai yaitu peningkatan pemahaman dan ketrampilan peserta terkait diversifikasi pengolahan produk perikanan, pengujian organoleptik, pengemasan dan pelabelan. Bagi tim pengabdian, luaran yang dicapai adalah draf artikel, draf HKI, leaflet yang dapat digunakan untuk kegiatan pelatihan selanjutnya. Publikasi pada media online yaitu website UKAW dan media cetak.

4. KESIMPULAN DAN REKOMENDASI

Kesimpulan

Pemuda/i GMT rayon IX Jemaat Genesaret Danau Ina sebagai mitra yang terlibat sebagai peserta pelatihan telah mendapatkan pelatihan tentang diversifikasi pengolahan hasil perikanan yaitu bakso ikan, nugget ikan, kaki naga dan stik ikan. Peserta pelatihan telah mengetahui manfaat dari diversifikasi pengolahan hasil perikanan. Peserta pelatihan dapat memanfaatkan teknologi pengolahan ikan sebagai media untuk belajar dan juga dapat dengan kreatif memanfaatkan media pelatihan ini sebagai media pendukung proses pengembangan pengolahan diversifikasi pengolahan hasil perikanan bagi mitra. Hampir seluruh peserta pelatihan sepakat bahwa diversifikasi pengolahan hasil perikanan dapat membantu proses belajar bagi mitra untuk mengembangkan usaha.

Rekomendasi

Diversifikasi pengolahan hasil perikanan perlu diarahkan dan selalu didampingi oleh pelaksana kegiatan. Selain itu perlu pendampingan secara berkelanjutan agar lebih mudah dalam pedistribusi produk.

Ucapan Terima Kasih

1. Terima kasih kami sampaikan kepada FPIK UKAW yang telah memprogramkan kegiatan ini melalui Lembaga Pengabdian Masyarakat Universitas Kristen Artha Wacana yang telah mendanai kegiatan ini.
2. Pemuda/i GMIT Rayon IX jemaat Genesaret Danau Ina Lasiana.
3. Mahasiswa yang terlibat untuk kepentingan penelitian dan alumni yang membantu dalam segi pelaksanaan dan pendampingan.

DAFTAR PUSTAKA

- Dawa, U. P. L., 2000. Kajian Kualitas Bakso dari Daging Jenis Daging Ikan Yang Berbeda. Skripsi Mahasiswa Fakultas Pertanian Jurusan Perikanan. 52 halaman.
- Dotulung, V. dan Montolalu, L. A. A. Y., 2019. PKM Tentang Pengolahan Nugget dan Kaki Naga Ikan Pada Kelompok Wanita Kaum Ibu (WKI) GMIM Solafide Kelurahan Girian Indah Kecamatan Girian Kota Bitung Provinsi Sulawesi Utara. Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan Volume 7, No.3, September 2019. 15 halaman.
- Jurnal Sains dan Seni Its Vol. 4, No.1, (2015) 2337-3520 (2301-928X Print).
- Masita, H. I dan Sukesi., 2015. Pengaruh Penambahan Rumput Laut terhadap Kekerasan Nugget Ikan.
- Poernomo, H.S., 2002. Teknologi Pengolahan Ikan. Departemen Kelautan dan Perikanan. Pusat Pendidikan dan Pelatihan Perikanan.
- Saparinto C, 2011. Fishpreneurship. Variasi olahan produk perikanan skala industri dan rumah tangga. Suwetja. 1997. Biokimia Hasil Perikanan Jilid 1. Komposisi Kimia Ikan, Protein dan Lipida. Universitas Sam Ratulangi Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan
- Winarno, F. G., 2004. Analisa Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.