SULUH : Jurnal Abdimas Vol. 6 No. 2 (Februari 2025) hal: 253 – 260 p-ISSN: 2686-1127
Website: http://journal.univpancasila.ac.id/index.php/SULUH e-ISSN: 2686-3448

PENYULUHAN DAN PELATIHAN HASIL PERIKANAN DI DESA SUNGAI BUNTU, KARAWANG

Laili Savitri[1], Tyahya Whisnu Hendratni[2], Ati Hermawati[3], Shanti Lysandra[4]

[1,2,3,4] Prodi Manajemen, Universitas Pancasila, Jakarta Selatan, Indonesia

Artikel
Diterima : 24 Januari 2025
Disetujui : 12 Februari 2025
Terbit : 27 Februari 2025

Email : tyahyawhisnu@univpancasila.ac.id

Abstrak

Pada kesempatan ini Tim Dosen FEB UP memberikan bantuan alat membuat olahan ikan dan alat pendukung memasak lainnya untuk dimanfaatkan Kelompok Usaha Nelayan Mutiara Bahari dan ibu ibu PKK dalam mengembangkan usaha olahan ikan menjadi usaha pendukung pemanfaatan potensi lokal . Pengolahan ikan ini dapat menjadi produk inovatif yang lebih tahan lama karena dapat dibuat menjadi Frozen Food sehingga pemasarannya dapat lebih luas. “FEB -UP dan tim PkM melalui kegiatan Pengabdian di Desa Sungai Buntu, Karawang pada selama bulan Agustus–September 2024. Dengan tema Pengembangan Derivatif Produk olahan ikan Nelayan Sungai Buntu Melalui Ekonomi Kreatif berbasis Entreprises menuju SDGs. Metode dalam kegiatan ini dengan memberikan penyuluhan dan pelatihan kepada Kelompok Usaha Nelayan Mutiara Bahari tentang olahan ikan menjadi produk inovatif yang dapat bersaing melalui transfer ilmu dan teknologi diantaranya mengenai pemilihan bahan baku produk olahan, teknik Pengolahan, pengemasan dan manajemen pemasaran. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa peserta merasa sangat puas mengikuti kegiatan ini, karena capaian program dapat terealisasi dengan baik sesuai dengan harapan dan peserta merasa telah terjadi peningkatan wawasan, pengetahuan dan pemahaman tentang penerapan ilmu dan teknologi dalam menghasilkan produk derivatif pengolahan hasil perikanan.

Kata Kunci: Derivatif Produk olahan Ikan, Ekonomi Kreatif , Berbasis Entreprises

Abstract

On this occasion, the FEB UP Lecturer Team provided assistance with tools for making processed fish and other cooking support tools to be utilized by the Mutiara Bahari Fishermen's Business Group and PKK women in developing fish processing businesses into businesses that support the utilization of local potential in the village. This fish processing can become an innovative product that is more durable because it can be made into Frozen Food so that its marketing can be wider. "FEB-UP and the PkM team through community service activities in Sungai Buntu Village, Karawang during August–September 2024. With theme: Development of Derivative Processed Fish Products for Buntu River Fishermen through an Entreprises-based Creative Economy towards SDGs. The method for this activity is to provide counseling and training to the Mutiara Bahari Fishermen Business Group about processing fish into innovative products that can compete through the transfer of knowledge and technology, including regarding the selection of raw materials for processed products, processing techniques, packaging and marketing management. The results showed that the participants felt very satisfied taking part. This activity is because the program achievements can be realized well in accordance with expectations and participants feel that there has been an increase in insight, knowledge and understanding regarding the application of science and technology in producing derivative products for processing fisheries products.

***Keywords*:** *Derivatives of Processed Fish Products, Creative Economy, Entreprises Based.*

PENDAHULUAN

Kemandirian ekonomi dengan menggiatkan potensi Desa yang ada sejalan dengan program SDG's saat ini sangat diperlukan terutama di Desa-desa. Salah satunya adalah memanfaatkan hasil tangkapan nelayan berupa ikan mentah kemudian dikembangkan menjadi produk olahan ikan yang disukai oleh masyarakat. Desa Sungai Buntu merupakan bagian dari Kabupaten Karawang dengan mata pencaharian masyarakatnya berasal dari hasil pertanian maupun laut. Produk pengolah ikan ini dapat menjadi produk inovatif yang lebih tahan lama karena dapat dibuat menjadi frozen food sehingga pemasarannya dapat lebih luas.

Hal ini cukup menjadi perhatian kalangan akademisi dalam melihat sebuah fenomena dimana masih terdapat permasalahan serta peluang-peluang yang dapat dikembangkan dan pada masa ini belum dikembangkan oleh masyarakat nelayan, khususnya bagi ibu-ibu rumah tangga nelayan atau Ibu-ibu PKK. (Hasriyanti, 2022). Hasil olahan perikanan yang dapat dikembangkan menggunakan teknologi dan inovasi. Menurut Moh. Hasan Basri, dkk mengutip pendapat Ordonez dan Duinker (2020:2) menyebutkan bahwa pembangunan berkelanjutan adalah pertama sebuah kapasitas dalam memelihara stabilitas ekologi, sosial dan ekonomi dalam transformasi jasa biosfir kepada manusia, kedua memenuhi dan optimasi kebutuhan pada saat ini dan generasi mendatang, ketiga kegigihan atas sistem yang diperlukan dan dikehendaki (sosio-politik atau alam) dalam waktu tak terbatas, keempat integrasi dari aspek etika, ekonomi, sosial dan lingkungan secara koheren sehingga generasi manusia dan makkhluk hidup lain dapat hidup pada saat ini maupaun pada masa mendatang tanpa batas, kelima memenuhi kebutuhan dan aspirasi dibawah faktor pembatas lingkungan, sosial dan teknologi, keenam hidup secara harmoni dengan alam dan yang lainnya dan ketujuh menjaga kualitas hubungan antara manusia dan alam. Pembangunan berkelanjutan sendiri berkonsenterasi kepada tiga buah pilar, yaitu: pembangunan ekonomi, sosial, dan lingkungan. Untuk menjamin tercapainya keharmonisan antara ketiga buah pilar tersebut pelaksanaan pembangunan atas yaitu: pembangunan ekonomi, sosial, dan lingkungan. Untuk menjamin tercapainya keharmonisan antara ketiga buah pilar tersebut pelaksanaan pembangunan haruslah mengacu kapada prinsip-prinsip pembangunan berkelanjutan. Setidaknya ada empat butir prinsip-prinsip pembangunan berkelanjutan (Moh. Hasan Basri dkk, 2020). Prinsip-prinsip tersebut meliputi : 1. Pemerataan dan keadilan sosial. Prinsip pertama ini mempunyai makna bahwa proses pembangunan harus tetap menjamin pemerataan sumberdaya alam dan lahan untuk generasi sekarang dan generasi yang akan datang. Pembangunan juga harus menjamin kesejahteraan semua lapisan masyarakat 2. Menghargai keaneragaman (diversity). Keaneragaman hayati dan keaneragaman budaya perlu dijaga dalam menjamin keberlanjutan. Keaneragaman hayati berhubungan dengan keberlanjutan sumberdaya alam, sedangkan keaneragaman budaya berkaitan dengan perlakuan merata terhadap setiap orang; 3. Menggunakan pendekatan integratif. Pembangunan berkelanjutan mengutamakan keterkaitan antara manusia dengan alam dimana manusia dan alam merupakan unsur yang tidak dapat berdiri sendiri.

Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Universitas Pancasila melalui para Dosen dan Mahasiswa melakukan kegiatan Pengabdian Di Desa Sungai Buntu, Karawang selama Bulan Agustus sampai September 2024. Pelaksana kegiatan Pengabdian ini adalah Tim dosen FEB UP yaitu Dr. Laili Savitri Noor, S.E., M.M., Dr. Tyahya Whisnu Hendratni, S,E., M.M., Dr. Shanty Lysandra , S.E., M.Ak., C.A dan Dra. Ibu Ati Hermawati, M,M serta dibantu mahasiswa Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Universitas Pancasila. Pada kesempatan ini Tim Dosen FEB UP memberikan bantuan alat-alat pendukung memasak lainnya untuk dimanfaatkan Kelompok Usaha Nelayan Mutiara Bahari dan ibu-ibu PKK dalam mengembangkan usaha olahan ikan menjadi usaha pendukung pemanfaatan potensi lokal di Desa. Kegiatan Pengabdian dilakukan selama (dua) bulan, yaitu bulan Agustus sampai Bulan September 2024 bersama kedua mitra. Mitra Pertama Kelompok Usaha Nelayan Mutiara Bahari dan Mitra kedua adalah ibu-ibu PKK dalam mengembangkan usaha olahan ikan menjadi pendukung pemanfaatan lokal di Desa.

Kegiatan Pengabdian ini memiliki tujuan menciptakan produk olahan berupa Nugget, Dimsum dan Bakso ke semua lapisan masyarakat, menciptakan peluang pasar dan meningkatkan nilai tambah serta daya jual ikan

KAJIAN TEORI

Bahan baku ikan dapat dijadikan beberapa macam olahan ikan , seperti : Nugget, Dimsum Bakso dan mpek - mpek. Nugget dengan bahan baku dasar ikan adalah hasil pengolahan ikan yang disajikan sebagai makanan pendamping atau sebagai lauk pauk yang sudah siap disajikan. Dengan pengolahan bahan baku ikan menjadi nugget memiliki keuntungan, sebab duri ikan sudah dibuang dan yang digunakan hanya dagingnya saja. Sedangkan dimsum adalah makanan ringan dengan kandungan gizi tinggi dengan proses pengolahan dikukus. Biasanya disajikan dengan saos sambal berguna untuk penambah rasa. Bakso ikan adalah produk makanan berbentuk bulat yang diperoleh dari olahan hasil perikanan yang menggunakan lumatan daging ikan lalu dicampur tepung dan bahan-bahan lain yang diperlukan. Pada dasarnya bakso ikan mengandung gizi yang sangat baik dan bisa dikonsumsi langsung atau dijadikan sebagai lauk pauk. Mpek-mpek adalah makanan khas Palembang, Sumatera Selatan. Proses pembuatannya yaitu dibuat dari daging ikan yang digiling lembut, dicampur tepung kanji atau tepung sagu serta dengan penambahan komposisi bahan seperti : telur, bawang putih yang dihaluskan, penyedap rasa dan garam.

Program Diversifikasi produk olahan ikan merupakan suatu pengembangan pada masyarakat (Community Development) dan menjadi salah satu bentuk kegiatan pembangunan berbasis masyarakat (Community Based Development) dengan mengelola potensi perikanan yang melimpah untuk mendukung peningkatan ekonomi masyarakat dan kemandirian Ekonomi Nasional yang pada hakekatnya menjadi kegiatan pembangunan yang berbasis pada masyarakat, dikerjakan oleh dan dengan melibatkan partisipasi) masyarakat dan diperuntukkan bagi kesejahteraan atau perbaikan mutu-hidup masyarakat. Kegiatan Program Diversifikasi produk olahan ikan merupakan salah satu

bentuk gerakan mengelola potensi hasil perikanan menjadi potensi ekonomi yang sejalan dengan program pemerintah yaitu Kemandirian Ekonomi dan SDG's Desa.

METODE

Metode dalam kegiatan ini dengan memberikan penyuluhan dan pelatihan kepada Kelompok Usaha Nelayan Mutiara Bahari tentang hasil perikanan menjadi produk inovatif yang dapat bersaing melalui transfer ilmu dan teknologi , yaitu (a) Pemilihan bahan baku produk olahan, (b) Teknik Pengolahan, (c) Pengemasan dan Manajemen Pemasaran. Pelatihan dilakukan dengan demonstrasi dan praktek pengolahan ikan menjadi makanan seperti : Nugget, Dim Sum, dan Bakso , memberikan contoh cara pengemasan yang baik, menyiapkan desain kemasan yang menarik, serta melakukan pendampingan dan evaluasi terhadap kegiatan yang telah dilakukan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan ini didukung melalui Pogram Kemitraan Masyarakat - Hibah Bima dari Kemendimbudristek tahun 2024. Dari kegiatan ini diharapkan para anggota kelompok usaha Nelayan Mutiara Bahari memiliki kemampuan: (1) Membuat olahan berbahan dasar ikan dalam kemasan yang menarik, (2) Produk yang dihasilkan berbentuk Nugget, Dim Sum, Bakso dan Mpek mpek yang siap untuk dipasarkan, (3) Penjualan Nugget, Dim Sum, Bakso dan Mpek mpek. Proses penyampaian materi memanfaatkan alat peraga. Dan praktek dilakukan secara langsung menghasilkan produk olahan ikan dan dikemas. Pendampingan program dilakukan oleh tim Dosen FEB guna memastikan produk olahan ikan layak untuk dipasarkan. Dalam kegiatan ini peserta terdiri dari Anggota Kelompok Usaha Nelayan Mutiara Bahari serta ibu ibu PKK yang merupakan istri dari para nelayan.



Gambar 1: Hasil olahan Ikan
Sumber : Dokumentasi Pribadi, 2024

Pelaksana kegiatan ini adalah Tim Dosen FEB UP yaitu Dr. Laili Savitri Noor, S.E., M., Dr. Tyahya Whisnu Hendratni, S.E., M.M, Dr. Shanti Lysandra, S.E., M.Ak, C.A dan Dra. Ati Hermawati, M.M serta dibantu mahasiswa Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Pancasila. Pada kesempatan ini Tim Dosen FEB UP memberikan bantuan alat membuat olahan ikan dan alat pendukung memasak lainnya untuk dimanfaatkan Kelompok Usaha Nelayan Mutiara Bahari dan ibu ibu PKK dalam mengembangkan usaha olahan ikan menjadi usaha pendukung pemanfaatan potensi lokal di Desa.

Waktu Kegiatan

Dosen dan mahasiswa Fakultas Ekonomi dan Bisnis (FEB) Universitas Pancasila Jakarta memberikan penyuluhan dan pelatihan pembuatan produk olahan ikan berbasis social entreprises kepada warga Desa Sungai Buntu, Kecamatan Pedes, Kabupaten Karawang pada hari Jumat tanggal 16 Agustus 2024 jam 9.00 WIB sd 18.00 WIB. Tempat Penyuluhan Kediaman Ibu Lurah, Sungai Buntu, Karawang.



Gambar 2 : Proses Olahan Ikan oleh Ibu- Ibu PKK Sungai Buntu, karawang
Sumber : Dokumentasi Pribadi, 2024

Pelaksanaan kegiatan

Kegiatan penyuluhan dan pengolahan Di Desa Sungai Buntu, Karawang dapat terlaksana dan terealisasi dengan baik sesuai dengan perencanaan dan kesepakatan semua pihak. Program yang telah dilakukan selama kegiatan pengabdian adalah memberikan pendampingan pemberdayaan partisipasi kelompok masyarakat dengan transfer ilmu dan teknologi melalui :

a. Pemilihan bahan baku produk olahan
b. Teknik penyusunan formulasi bahan-bahan olahan hasil perikanan\
c. Teknogi Pengolahan
d. Diversifikasi Pengolahan hasil perikanan
e. Pengemasan
f. Manajemen Pemasaran

Berdasarkan hasil kegiatan Pengabdian masyarat dapat meningkatkan wawasan, keterampilan dalam penguasaan teknologi tepat guna, peningkatan produksi, peningkatan pendapatan dan manajemen usaha. Selain itu meningkatkan pengetahuan bagi ibu-ibu PKK sehingga mereka dapat mensosialisasikan pengetahuan mereka tersebut kepada ibu-ibu yang lain. Bagi Universitas Pancasila, pelaksanaan Pengabdian ini sebagai bentuk kemitraan. Bagi dosen pelaksanaan kegiatan ini sebagai wadah untuk menyebarluaskan hasil penelitian ke masyarakat sebagai bentuk nyata perwujudan Tri dharma Perguruan Tinggi, yaitu : Pengabdian Kepada Masyarakat.



Gambar 3 : Acara dimulai dengan sambutan Ibu Lurah Sungai Buntu. Berfoto bersama semua peserta
Sumber : Dokumentasi Pribadi, 2024

Tabel 1 . Aktivitas Kegiatan

Nama	Job Desk
Dr. Laili Savitri Noor, S.E., M.M	Proposal, Anggaran, Acara , wartawan. Artikel, HAKI, Laporan
Dra. Ati Hermawati., M.M	Proposal, Acara, Paten, narasumber, laporan
Dr. Shanti Lysandra. S.E., M.Ak, CA	Konsumsi, Absensi, Dokumentasi, video kegiatan . Laporan
Dr. Tyahya Whisnu Hendratni, S.E., M.M	Naskah Akademik, HAKI, Artikel, Laporan
Mahasiswa	Alat, dokumentasi, video kegiatan, Medsos Instagram Dan TikTok

Evaluasi kegiatan

Untuk mengukur tingkat keberhasilan program pengabdian ini dilakukan evaluasi terhadap keseluruhan program. Dari hasil evaluasi bahwa tingkat pemahaman peserta sangat tinggi (mencapai 90%) terbukti selama kegiatan para peserta sangat antusias memperhatikan dan juga mempraktekan olahan ikan menjadi berbagai produk. Setiap kelompok sangat kompak untuk menyelesaikan produknya (Nugget, Dimsum, bakso dan Mpek-mpek).

Diversifikasi pengolahan hasil perikanan merupakan bahan pangan yang sangat baikk dan potensial untuk memenuhi kebutuhan protein hewani bagi masyarakat. Ikan mengandung omega 3

yang berfungsi untuk pertumbuhan otak manusia. Protein yang dihasilkan dari ikan merupakan salah satu faktor penting bagi kesehatan tubuh.

Dengan adanya keberagaman produk hasil olahan perikanan. Konsumsi ikan menjadi semakin meningkat.

a. Karakteristik Produk

   Untuk menjaga kestabilan rasa dan tidak cepat busuk, harus menggunakan bahan baku yang segar serta bahan-bahan baku yang berkualitas.

b. Karakteristik Bahan Dalam memilih bahan baku, ikan yang paling baik digunakan adalah ikan tuna. Ikan Tuna adalah ikan yang paling banyak digemari oleh konsumen. Pemilihan bahan baku dengan menggunakan ikan tuna merupakan salah satu pemilihan yang tepat. Harga jual ikan tuna lebih rendah dan ketersediaan bahan bakunya baik.

c. Pemanfaatan Produk

   Hasil olahan dimanfaatkan sebagai makanan penunjang atau pelengkap dari makanan pokok. Makanan olahan tersebut praktis, cepat disajikan dan kaya akan kandungan gizi sehingga makanan olahan ini banyak digemari dari anak kecil hingga orang dewasa. Rasanya gurih sehingga menambah nafsu makan.

d. Proses Produksi

   Dimulai dari penerimaan bahan baku ikan yang masih segar, kemudian dilanjutkan dengan proses penggilingan hingga berbentuk pasta, pengadukan adonan dengan penambahan bahan baku lainnya, pemasakan, pencetakan menggunakan tangan, sendok atau garpu, penirisan, batter, breading ditusuk dengan sumpit, pengemasan dan Pembekuan.

SIMPULAN

Kesimpulan

Hasil kegiatan pengabdian yang sudah dilakukan dapat terealisasi dengan baik berkat kerjasama dari semua pihak. Pelaksanaan kegiatan pemulihan mendapatkan respon yang sangat baik sehingga harapannya dapat dilanjutkan untuk kedepannya. Hasil evaluasi tingkat pemahaman tentang penguasaan materi pengabdian diperoleh dari hasil bah masyarakat sekitar 90% terjadi peningkatan wawasan, pengetahuam dan pemahaman.

Saran

Ikan merupakan hasil tangkapan di daerah Sungai Buntu. Ikan merupakan salah satu bahan makanan yg mudah busuk sehingga harus diolah menjadi produk olahan yang tahan lama dan memiki nilai ekonomi yang tinggi. Diharapkan ibu-ibu PKK harus dapat menerapkan ilmu yang diperoleh ketika pelatihan diversifikasi produk olahan ikan (Nugget, Dimsum dan Bakso) sehingga dapat membuat olahan ikan sesuai selera yang diinginkan oleh konsumen. Berupaya agar keberlanjutan program yaitu dengan membentuk industri rumah tangga nelayan yang dibina langsung oleh TIM

PkM. Selain itu juga perlu ada kerjasama dengan berbagai pihak untuk berpartisipasi meningkatkan kreativitas ibu-ibu rumah tangga nelayan dalam mengelola sumber daya perikanan.

DAFTAR PUSTAKA

Agustini, T. W., & Swastawati, F. (2003). Pemanfaatan Hasil Perikanan Sebagai Produk Bernilai Tambah (Value-Added) Dalam Upaya Penganekaragaman Pangan. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, *14*(1), 74–74.

Hasriyanti. (2022). Prosiding Seminar nasional Hasil Pengabdian 2022. PKM Pelatihan Produksi Plahan ikan Pada Ibu Rumah Tangga Nelayan di Kecamatan Galesong Kabupaten Takalar. Universitas Negeri Makassar.

Moh. Hasan Basri,dkk.(2020). Profil Desa Berkelanjutan, Karawang. LPPM UBP Karawang

Muchtadi, D. (2009). Prinsip teknologi pangan sumber protein. *Penerbit Alfabeta, Bandung*.

Patra, I. K., & Asriany, A. (2019). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pengembangan Produk Olahan Ikan. *Abdimas Toddopuli: Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, *1*(1), 11–19.

Nurnadia, A.A., Azrina, A. and Amin, I. (2011). *Proximate Composition and Energetic Value of Selected Marine Fish and Shellfish From the West Coast of Peninsular Malaysia*. International Food Research Journal 18 : 137 – 148.

Rijal, M. (2016). PENGOLAHAN DAN PENINGKATAN KADAR PROTEIN FISH NUGGET BERBAHAN DASAR LIMBAH IKAN DENGAN PEMBERIAN

EKSTRAK KULIT NANAS. *Biosel (Biology Science and Education): Jurnal Penelitian Sains dan Pendidikan*, *5*(1), 84-92.

Rijal, M. (2016). Diversifikasi Produk Olahan Ikan Bagi Ibu-Ibu Nelayan Di Dusun Mamua Kabupaten Maluku Tengah. *Biosel: Biology Science and Education*, *6*(2), 159-170.

Rijal, M. (2016). Analisis Kandungan MPN dan ALT Total Pada Fish Nugget Berbahan Dasar Limbah Ikan. *Biosel: Biology Science and Education*, *5*(2), 144-151.

Rodrigues, Nuria-Rubio., Beltran, Sagrario., Jaime, Isabel., M de Diego, Sara., Sanz, Maria Teresa., and Carballido, Jordi Rovira. (2010). *Production of Omega 3 Polyunsaturated Fatty Acid Concentrates.* Review. Innovative Food Science and Emerging Technologies. 11. 1-12.

Seadragon. (2010). *Pendinginan ikan dengan menggunakan es balok.* Dalam Pendinginan-ikan-dengan-menggunakan-es.html

Shimp, T. A. (2014). Komunikasi pemasaran terpadu dalam periklanan dan promosi. *Jakarta: Salemba Empat*, *97*.

Yanti, D., & Permata, D. A. (2016). Pemberdayaan masyarakat tani melalui pengembangan produk olahan ikan di Nagari Tarung-tarung, Kecamatan Rao, Kabupaten Pasaman, Sumatera Barat. *Agrokreatif: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, *2*(2), 73–80.

.