

Pemberdayaan Masyarakat dalam Pembuatan Abon Ikan pada Keluarga Nelayan di Pulau Rimau Desa Sumur Lampung Selatan

Sofyan Musyabiq Wijaya, Muhartono, Syahrul Hamidi Nasution, Ade Yonata
Fakultas Kedokteran Universitas Lampung

Abstrak

Mayoritas penduduk di pulau Rimau bekerja sebagai nelayan serta beberapa penduduk ada yang memelihara kambing dan sebagian ada yang bekerja sebagai petani. Latar belakang pekerjaan sebagai nelayan ini yang menjadi latar belakang dalam pengabdian ini. Selama ini produk hasil laut di kirimkan ke gudang lelang yang ada di pelabuhan, disamping digunakan untuk kebutuhan konsumsi keluarga. Proses pengolahan yang sering dilakukan untuk konsumsi keluarga adalah dengan memasak/menggoreng serta dijadikan ikan asap. Pengabdian ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan pada keluarga nelayan khususnya dalam pengolahan hasil ikan menjadi produk bernilai ekonomi. Hal ini perlu dilakukan agar masyarakat, terutama nelayan, dapat meningkatkan taraf ekonomi keluarga dan menjadikan produk khas yang berasal dari pulau Rimau, Lampung Selatan. Hasil pengabdian ini adalah adanya peningkatan wawasan peserta terhadap pembuatan abon ikan serta dibentuknya rencana tindak lanjut atas pembuatan abon ikan.

Kata Kunci : Abon Ikan, Pemberdayaan Masyarakat, *Intake Protein*

Korespondensi : Sofyan Musyabiq Wjaya, S.Gz., M.Gizi ; Fakultas Kedokteran Universitas Lampung ; 081559678993 ; email : obiqwijaya@gmail.com

PENDAHULUAN

Dalam upaya peningkatan ekonomi masyarakat nelayan perlu adanya pemberdayaan dari masyarakat nelayan. Pemberdayaan pada masyarakat nelayan dipengaruhi oleh komitmen, dan kompetensi yang dimilikinya.¹ Oleh karena itu sangat penting untuk meningkatkan kompetensi nelayan dengan memberikan keterampilan pengolahan hasil tangkapan ikan agar lebih memiliki nilai ekonomi. Selain itu sebagai upaya untuk meningkatkan jiwa *entrepreneurship* pada nelayan. Hal ini seperti yang telah dilakukan tentang Klinik IPTEK MINA BISNIS (KIMBis) pada masyarakat nelayan bahwa hadirnya KIMBis melalui proses pelatihan dan pendampingan menjadi bagian penting dalam mendukung tumbuhnya jiwa *entrepreneurship* tersandar teknologi dan inovasi yang memadai pada diri masyarakat nelayan dan meningkatnya kualitas sumberdaya manusia khususnya masyarakat pengolah di desa Weru.

Melimpahnya sumber daya ikan seharusnya pendapatan nelayan sangatlah memadai untuk memenuhi kebutuhan hidupnya. Namun dalam realita tidaklah demikian, kemiskinan masih banyak melanda

kehidupan nelayan. Dari sisi ekonomi hasil tangkapan nelayan masih jauh dari memadai untuk memenuhi kebutuhan hidupnya. Hal ini disebabkan karena minimnya modal yang dimiliki nelayan, tekanan dari pemilik modal, sistem bagi hasil yang tidak adil, perdagangan atau pelelangan ikan yang tidak transparan (dikuasai tengkulak) dan otoritas tidak punya wibawa untuk mengatur dan menegakkan aturan. Serta pola atau budaya kerja yang masih apa adanya. Kondisi kemiskinan yang dialami nelayan menyebabkan mereka rentan konflik dan hanya menjadi objek.²

Kegiatan pemberdayaan masyarakat nelayan dapat dilakukan dengan memberikan keterampilan dalam mengolah makanan abon ikan. Berdasarkan hasil yang telah diperoleh dalam kegiatan pengabdian penyuluhan pengolahan abon ikan pada Kecamatan Tugu Semarang dihasilkan bahwa peserta memahami manfaat teknologi pengolahan ikan menjadi abon ikan yang dapat meningkatkan nilai simpan ikan. Usaha ini dapat meningkatkan pendapatan keluarga melalui pengembangan industri rumah tangga berbahan baku murah.³

Abon ikan merupakan produk olahan hasil perikanan yang dibuat dari daging ikan,

atau olahan ikan yang diberi bumbu. Abon diolah dengan cara perebusan, penggorengan, pengepresan atau pemisahan minyak. Produk yang dihasilkan mempunyai bentuk lembut, rasa enak, bau khas, dan memiliki daya awet yang relatif lama. Namun demikian akan lebih baik bila dipilih jenis ikan yang mempunyai serat yang kasar dan tidak mengandung banyak duri. Pada proses pemasakan abon ikan, selain penggorengan juga dapat dilakukan dengan metode penyangraian. Kedua metode ini akan mempengaruhi karakteristik mutu kimia organoleptik produk abon yang di hasilkan.⁴

Jenis ikan yang sering dipakai untuk pembuatan abon ikan adalah ikan tongkol. Komposisi bahan bumbu untuk daging tongkol 3 kg adalah sebagai berikut; Kunyit 60 gr, Jahe 60 gr, Lengkuas 60 gr, Ketumbar (halus) 1 sendok makan, Garam 9 sendok makan, Cabe Merah Besar 6 Biji, Cabe Merah 15 Biji, Bawang Putih 75 gr, Bawang Merah 75 gr, Gula Pasir 6 Sendok Makan, Gula Merah 10 gr, Daun Salam 12 lembar, Sereh 3 Batang, Daun Jeruk 12 lembar, Santan 1.200 ml, Minyak Goreng 6 Sendok Makan dan Santan 1.200 ml.⁵

Mayoritas dari penduduk di pulau Rimau memiliki mata pencaharian sebagai nelayan, lebih tepatnya adalah nelayan tradisional. Hasil dari tangkapan ikan dijual di pelelangan ikan dan sebagian digunakan untuk konsumsi keluarga sendiri. Proses pengolahan hasil ikan yang sering dilakukan adalah dengan menggoreng/ memasak atau diasapkan. Kondisi ekonomi masyarakat di pulau rimau adalah menengah kebawah dengan mayoritas mengandalkan dari hasil perikanan. Perlu upaya untuk meningkatkan derajat kehidupan atau ekonominya salah satunya adalah dengan pemberdayaan masyarakat yang ada di pulau tersebut.

METODE

Dari beberapa masalah di atas, intervensi yang tepat adalah dengan memberikan edukasi dan keterampilan dalam pengolahan ikan

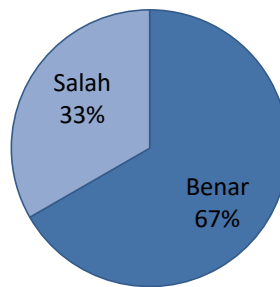
menjadi produk abon ikan sebagai upaya pemanfaatan hasil tangkapan ikan menjadi produk yang mempunyai nilai ekonomis. Selain itu dalam proses pengolahan, pengusul juga melakukan tinjauan faktor risiko yang terjadi pada proses pengolahan abon ikan. Faktor risiko pengolahan abon ikan terdiri dari faktor risiko biologis, faktor risiko kimia, dan faktor risiko fisik. Luaran yang diharapkan dengan kegiatan ini adaah terkonsepnya suatu kegiatan pemberdayaan masyarakat dalam pengolahan abon ikan. Evaluasi dilakukan dengan kuesioner dan Rencana Tindak Lanjut (RTL).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan ini telah dilakukan dengan langkah awal adalah koordinasi dengan perwakilan dari pemuda pulau Rimau yaitu bapak Sudarso. Koordinasi mengarah kepada perihal teknis mengenai pelaksanaan dari menggunakan prinsip *physical distancing* dengan mengutamakan protokol kesehatan. Koordinasi hanya dilakukan kepada ketua kelompok untuk menghindari kerumunan. Kelompok sasaran yang dipilih adalah keluarga atau masyarakat nelayan. Sebelum melaksanakan kegiatan, tim melakukan kunjungan ke Pusat Olahan Serba Ikan (OSERI) yang berada di Metro Selatan. Tujuan dilakukan kegiatan ini adalah untuk melihat olahan abon ikan lele dan bekerjasama untuk menjadi narasumber di pengabdian ini.

Kegiatan pengabdian ini dilakukan tanggal 30 Agustus 2021 dengan pemateri adalah dosen bidang Gizi Kesehatan Masyarakat Fakultas Kedokteran Universitas Lampung Sofyan Musyabiq Wijaya, M.Gizi. Pengabdian dihadiri oleh masyarakat nelayan berjumlah 20 orang. Evaluasi dilakukan menjadi 2 tahapan yaitu evaluasi pengetahuan dengan memberikan pertanyaan tentang pengertian, tujuan dari pembuatan abon ikan dari total pertanyaan yang diberikan terdapat 33% yang menjawab salah dan 66% menjawab pertanyaan dengan benar.

Jawaban Penyuluhan Abon Ikan



Gambar 1. Jawaban *Post-test* Penyuluhan Abon Ikan

Pengabdian yang telah dilakukan (Yuliarti Rezeki, Dyah Sri Wulandari, Dewi Aina, 2021) tentang penyuluhan bisnis keluarga kepada Perkumpulan ibu-ibu Rukun tetangga di Kota Banjarmasin menjelaskan bahwa selain menambah peluang membuka usaha baru, penyuluhan bisnis abon ikan dapat

meningkatkan wawasan mengenai bisnis abon ikan khususnya ikan haruan. Sehingga dengan diadakan penyuluhan ini dapat menjadi langkah awal dalam membuka bisnis bagi masyarakat nelayan yang ada di pulau Rimau, Lampung Selatan.



Gambar 2. Penyuluhan Abon Ikan



Gambar 3. Pendampingan pembuatan Abon Ikan

Tabel 4. Rencana Tindak Lanjut Abon Ikan

Kegiatan	Sasaran	Tujuan	Waktu	Pendanaan	Asumsi (Positif dan negatif)	Penanggung Jawab
Uji coba pembuatan Abon Ikan	Karang Taruna	Menciptakan Produk Abon Ikan	Oktober-November	Swadaya	Keterbatasan bahan yang digunakan karena untuk mencukupi kebutuhan rumah tangga	Ketua Karang Taruna
Evaluasi Produk	Karang Taruna	Menemukan formula tepat dalam abon ikan	November	Swadaya	Antusias masyarakat yang kurang dalam membuat abon ikan karena banyak waktu untuk bekerja sebagai nelayan	Ketua Karang Taruna
Sosialisasi Produk	Pemerintahan Daerah (Kepala Desa, Kecamatan dan lainnya)	Mulai melakukan pengenalan terhadap produk	November	Swadaya	Kurangnya biaya terhadap produksi secara masal	Ketua Karang Taruna

Selain mengevaluasi dari pengetahuan peserta, evaluasi dilakukan dengan melihat Rencana Tindak Lanjut yang akan dilakukan oleh masyarakat nelayan pada pulau Rimau, Lampung Selatan. Setelah dilakukan kegiatan penyuluhan, tim melakukan pendampingan dalam membuat rencana tindak lanjut (RTL) agar program pembuatan abon ikan ini dapat berjalan. Pendampingan ini lebih mengarahkan bagaimana menginisiasi kegiatan bisnis rumah tangga khususnya pada masyarakat nelayan untuk mencukupi kebutuhan ekonomi. Rencana tindak lanjut harus mendapat dukungan penuh dari semua anggota ataupun kelompok. Rencana tindak lanjut akan sulit terlaksana dalam upaya peningkatan kinerja jika tidak semua mampu mengaplikasikannya, khususnya hasil dari pelatihan.⁶

Tidak hanya ekonomi para pemilik *home industry* saja yang meningkat akan tetapi masyarakat sekitar juga tertolong akan adanya *home industri* ini, dikarenakan terbukanya lapangan usaha bagi ibu-ibu rumah tangga yang ada di sekitar *home industry* tersebut dan bagi masyarakat yang hanya berpendidikan terakhir SD, SMP, dan mereka yang tidak mendapatkan jenjang pendidikan. Orang yang bekerja di *home industri* ini bukan hanya perempuan ada juga tenaga kerja laki-laki.⁷

SIMPULAN

Pengabdian telah dilakukan terhadap masyarakat nelayan di Pulau Rimau pada tanggal 30 Agustus 2021 dengan menghadirkan 20 orang peserta. Terdapat peningkatan wawasan atau pengetahuan mengenai produk makanan berupa abon ikan. Tersusunya Rencana Tindak Lanjut dari penyuluhan yang dapat menginisiasi dari pembentukan usaha keluarga yang dapat meningkatkan ekonomi masyarakat. Perlu adanya pendampingan dari *stakeholder* untuk menindaklanjuti kegiatan pembuatan abon ikan.

DAFTAR PUSTAKA

1. Topan Candra Negara , Wahyu Swi Hartanto, Michel Sepahelut, Y. Peran Optimalisasi Pemberdayaan Nelayan

Terhadap Peningkatan Usaha. *Teknikom*, 2017.1(1), 19–30.

2. Retnowati, E. Nelayan Indonesia Dalam Pusaran Kemiskinan Struktural. *Perspektif*, 2011; XVI(3):149–159.
3. Kusumayanti, H., Astuti, W., & Broto, R. W. Inovasi Pembuatan Abon Ikan Sebagai Salah Satu Teknologi Pengawetan Ikan. *Gema Teknologi*, 2012; 16(3):119. <https://doi.org/10.14710/gt.v16i3.4706>
4. Huthaimah. *Electronic Thesis and Dissertation Unsyiah* (Vol. 2). 2014 Unsyiah.
5. Negara, I. K. W. J. S. P. W. S. Pelatihan Pembuatan Abon Ikan Tongkol Untuk Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Pesisir di Desa Seraya Timur Kabupaten Karangasem. *Buletin Udayana Mengabdi*, 2019; 18(1):43–48.
6. Hardjono, W. Analisis Efektivitas Rencana Tindak Lanjut. *Jurnal Agriwidya*, 2020;. 1(1); 119–127
7. Fadilah, Abidin, Z., & Kalsum, Pendapatan Dan Kesejahteraan Rumah Tangga Nelayan Obor Di Kota Bandar Lampung. *Jurnal Ilmu Ilmu Agribisnis*, . 2014; 2(No. 1 Januari): 71–76.