

PENGOLAAN IKAN BARAKUDA (FIOURSE FOOD) SEBAGAI MAKANAN SEHAT DAN PENGEMBANGAN UMKM DI DESA PESISIR

¹ Hosnol Wafa, ² Eko Yudianto Yunus,
³Ahmed Fatahillah Shodieqy, ⁴ Achmad Holilur R.E

³Email : Longstory116@gmail.com

¹Fakultas Sastra & Filsafat, ²Fakultas Ilmu Sosial & Politik, ³Fakultas Hukum

⁴Fakultas Sastra & Filsafat
Universitas Panca Marga

ABSTRAK :

Aset laut tepatnya di Desa Pesisir sangat melimpah, masyarakat di desa tersebut sangat memanfaatkan hasil laut, oleh karena itu masyarakat di Desa Pesisir hampir seluruh warganya berpenghasilan dari hasil laut tersebut. Tapi sayangnya, masyarakat di Desa Pesisir tidak mengetahui bagaimana mengelola hasil laut menjadi sesuatu yang lebih daripada mereka hanya menjual hasil laut secara langsung tanpa di kelola menjadi makanan yang sehat dan bernilai tinggi. Untuk mengatasi permasalahan tersebut, Mahasiswa Universitas Panca Marga Probolinggo yang sedang melakukan Kuliah Kerja Nyata (KKN) yang bertempat di Desa Pesisir merencanakan untuk melakukan kegiatan program unggulan yaitu "Pengelolaan Ikan Barakuda (Fiourse Food) Sebagai makanan Sehat Dan Pengembangan UMKM di Desa Pesisir" Kegiatan tersebut bertujuan untuk mempermudah warga untuk mengelola hasil laut dengan nilai yang tinggi. Langkah pertama yang kami lakukan adalah mencari informasi tentang ikan barakuda dan mencari tau bagaimana masyarakat mencari ikan barakuda tersebut. Setelah itu kami melakukan survey untuk memastikan pencarian ikan barakuda tersebut bersama warga, lalu kemudian kami mencari ide untuk bagaimana ikan tersebut dikelola agar menjadi sesuatu yang bernilai tinggi. Setelah kami menemukan ide bagaimana ikan tersebut dikelola, kami mencoba untuk konsultasi dengan juru masak yang cukup ahli di Kota Probolinggo dan belajar bagaimana ikan tersebut dikelola menjadi makanan sehat dan bernilai tinggi.

Kata Kunci : *Pengelolaan hasil laut, Ikan Barakuda, Desa Pesisir.*

Abstrak

The marine assets in Pesisir Village are abundant, and the local community heavily relies on the sea's bounty. As a result, almost all residents of Pesisir Village earn their livelihood from these marine resources. Unfortunately, the community in Pesisir Village lacks knowledge on how to process these marine products into something more valuable. They typically sell the catch directly without processing it into healthy and high-value food products. To address this issue, students from Panca Marga University Probolinggo, who are currently participating in the Community Service Program (KKN) in Pesisir Village, plan to carry out a flagship program titled "Barracuda Fish Processing (Fiourse Food) as Healthy Food and MSME Development in Pesisir Village." This activity aims to make it easier for residents to manage marine resources with higher value. The first step we took was to gather information about barracuda fish and learn how the community catches them. After that, we conducted a survey to confirm the process of catching barracuda fish together with the residents. Then, we brainstormed ideas on how the fish could be processed into something of high value. Once we had an idea on how to process the fish, we consulted with a skilled chef in Probolinggo City to learn how to turn the fish into healthy and high-value food.

Keywords: Marine resource management, Barracuda fish, Pesisir Village

PENDAHULUAN

Hasil laut perikanan merupakan salah satu bahan pangan yang memiliki potensi untuk dikembangkan, oleh karena itu hal tersebut ikan memiliki kandungan zat atau gizi yang cukup tinggi yaitu protein. Selain ikan sebagai sumber protein yang tinggi juga dikenal sebagai bahan pangan fungsional yang mempunyai arti penting bagi kesehatan karena mengandung asam lemak tak jenuh OMEGA-3 (didalamnya mengandung EPA dan DHA) yang cukup dikenal dapat menjaga dan menurunkan kadar kolesterol, karena mengandung vitamin dan mineral. Masalah gizi utama di Indonesia masih didominasi oleh kurang gizi atau Kurang Energi Protein. Saat ini Pemerintah memiliki prioritas pembangunan nasional di bidang kesehatan adalah upaya perbaikan gizi yang berbasis pada sumberdaya, kelembagaan dan budaya lokal (Agrina 2010). Pemanfaatan daging ikan sebagai sumber protein penambahan olahan diharapkan untuk peningkatan gizi masyarakat. Masyarakat Desa Pesisir merupakan wilayah pantai yang memiliki potensi kelautan yang cukup besar. Desa Pesisir memiliki keunggulan spesifik dalam bidang perikanan terutama hasil laut, namun belum mampu mengembangkan secara maksimal, melihat keunggulan tersebut, terpikir untuk dijadikan sebagai sumber penghasilan pendapatan. Pastinya tidak akan mudah jika melihat kondisi sisal masyarakat Desa Pesisir dirasakan yaitu tingkat pengetahuan masyarakat yang masih rendah, terutama dalam menghasilkan produk olahan hasil perikanan yang bermutu. Permasalahan utama yang dihadapi oleh mitra dalam menghasilkan produk olahan hasil perikanan, penerapan sanitasi dan higienis dalam proses produksi, kemasan produk, perijinan usaha, dan pemasaran hasil produksi. Tujuan program pengabdian kepada masyarakat di wilayah Desa Pesisir adalah peningkatan keterampilan untuk memproduksi produk yang bermutu dan bergizi sesuai dengan Standar Nasional Indonesia; peningkatan pengetahuan mengenai cara memproduksi yang baik dengan penerapan sanitasi dan higienitas yang benar, dan terciptanya produk yang disukai oleh masyarakat dan terciptanya peluang pasar untuk produk yang dihasilkan sehingga dapat meningkatkan penghasilan masyarakat.

KKN Universitas Panca Marga Probolinggo Tahun 2023 dengan Tema “Pemberdayaan Masyarakat dalam Bidang Pendidikan, Kesehatan, Perekonomian untuk Terus Melaju Menuju Indonesia yang Lebih Maju” Selama ini, kegiatan pengabdian masyarakat diprogramkan sebagai proses pembelajaran hidup bermasyarakat (pengabdian). Memang dari waktu ke waktu pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat mendapatkan respon positif dari masyarakat. Respon ini dianggap sebagai sebuah tantangan untuk meningkatkan kita untuk lebih baik lagi. Banyak masukan baik dari masyarakat maupun lembaga pemerintah bahwa pelaksanaan pengabdian masyarakat dapat dirasakan langsung manfaatnya oleh warga sekitar. Pelaksanaan pengabdian KKN Universitas Panca Marga memilih lokasi di Desa Pesisir, Kecamatan Gending, Kabupaten Probolinggo.

Desa Pesisir merupakan salah satu desa di Kecamatan Gending dari seluruh desa yang ada sebanyak 13 desa, dan terdiri dari Dusun Krajan, Dusun Kramat, dan Dusun Tareta. Luas wilayah desa 250,43 Ha. Data jumlah penduduk Desa Pesisir yang didapat berdasarkan survey Pemerintahan Desa Pesisir sebanyak 1215 jiwa, dengan rincian 616 laki-laki dan 599 perempuan. Struktur organisasi Desa Pesisir tertinggi di pimpin oleh kepala Desa/Lurah, dibantu dengan 1 sekretaris desa, dan 9 aparat desa lainnya. 3 dusun di desa tersebut sangat unik, sebab antara dusun 2 dan 3 yaitu dusun krajan dengan dusun tareta jaraknya cukup jauh dan melewati tambak yang cukup luas. Jalan menuju dusun tareta

bukan aspal tetapi jalan tanah, sehingga banyak sekali debu ketika kendaraan melintas, ditambah angin yang cukup kencang didesa tersebut.

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan selama kurang lebih 1 bulan lamanya yaitu pada tanggal 29 Juli 2023 sampai 29 Agustus 2023. Kegiatan ini dilaksanakan dengan melibatkan mahasiswa dan warga setempat yang ada di daerah tersebut. Kegiatan ini didukung penuh oleh PT. POMI (Paiton Operation & Maintenance Indonesia) dan PAITON ENERGY. Harapan yang ingin dicapai semoga masyarakat bisa memanfaatkan hasil laut dan menciptakan produk hasil laut yang bernilai tinggi dan dapat mensejahterakan warga di desa tersebut. Dengan adanya kegiatan program unggulan kami yaitu pengelolaan ikan barakuda (Fiourse Food) sebagai makanan sehat dan pengembangan UMKM di Desa Pesisir bisa mensejahterakan dan dapat membantu kehidupan masyarakat menjadi lebih baik untuk kedepannya.

Fiourse Food diambil dari kata Fire dan hourse yang artinya api/baru dan kuda. Kami menciptakan makanan tersebut agar masyarakat bisa lebih update dengan adanya makanan-makanan modern yang pada dasarnya makanan tersebut tidak sulit untuk dibuat. Dengan menggunakan ikan barakuda kami harap masyarakat bisa lebih meningkatkan makanan-makanan lainnya dan menciptakan sesuatu yang baru kedepannya.

METODE PENELITIAN

Program kemitraan masyarakat yang dilakukan melalui Pelatihan Pengembangan Produk Pengolahan Berbasis Ikan bertujuan untuk meningkatkan perekonomian masyarakat agar bisa mengelola hasil laut yang bernilai tinggi. Kegiatan ini dilaksanakan pada hari Rabu, 16 Agustus 2023 yang diikuti oleh 20 warga dan seluruh peserta KKN Produk yang dihasilkan dari pelatihan olahan ikan tersebut ialah Bakso, Nugget, Sempol, dan Dimsum.

Metode Perancangan Pengabdian

a. Tahapan persiapan

Tahapan persiapan pertama kami melakukan riset kepada warga sekitar bahwa ikan yang paling banyak ditemui adalah ikan barakuda yang dimana ikan tersebut sangat mudah didapatkan oleh beberapa nelayan atau warga pesisir itu sendiri. Metode pelaksanaan program kegiatan pengabdian masyarakat untuk mengelola ikan barakuda sebagai sarana dalam perekonomian masyarakat dalam mengelola hasil laut agar menjadi nilai jual yang tinggi.

b. Tahap Pelaksanaan

Tahap ini kami memberikan beberapa tips dan trik cara mengelola produk pengolahan ikan dan menjadi makanan sehat menjadi produk yang bernilai jual tinggi. Kegiatan pelatihan ini dilakukan oleh salah satu pengusaha sukses di Probolinggo yang bergelut didunia masakan dan ia adalah salah satu owner dari TOGABOGA yaitu Ibu Daniar Mudita. S.GZ.MP serta mahasiswa KKN Universitas Panca Marga Probolinggo dan diikuti oleh 20 warga pesisir yang mempunyai minat tinggi dalam pengelolaan hasil laut yang menjadi penghasilan masyarakat Desa Pesisir.

c. Tahap Monitoring dan Evaluasi

Tahap monitoring dan evaluasi dilakukan sehari sesudah kegiatan pelatihan dan itupun hanya dilakukan dalam waktu sehari. Mitra mempraktekkan kembali pembuatan produk olahan ikan yang sudah diberikan pelatihan sebelumnya. Masyarakat diberikan pendampingan untuk memastikan bahwa pengabdian ini berkelanjutan dan sistematis untuk menghasilkan produk yang berkualitas dan bernilai jual tinggi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Program kemitraan masyarakat yang dilakukan melalui Pelatihan Pengembangan Produk Pengolahan Berbasis Ikan bertujuan untuk meningkatkan perekonomian masyarakat agar bisa mengelola hasil laut yang bernilai tinggi. Kegiatan pelatihan ini dilakukan oleh salah satu pengusaha sukses di Probolinggo yang bergelut didunia masakan dan ia adalah salah satu owner dari TOGABOGA yaitu Ibu Daniar Mudita. S.GZ.MP serta mahasiswa KKN Universitas Panca Marga Probolinggo dan diikuti oleh 20 warga pesisir yang mempunyai minat tinggi dalam pengelolaan hasil laut yang menjadi penghasilan masyarakat Desa Pesisir.

Tahap sosialisasi dilakukan kepada masyarakat dengan memberikan informasi bahwa akan diadakan pelatihan mengenai pengolahan produk perikanan. Pada tahap sosialisasi diberikan juga pengetahuan tentang prinsip, prosedur, bahan-bahan, peralatan dan faktor yang berpengaruh terhadap pengolahan hasil perikanan. Disampaikan sosialisasi mengenai pentingnya penerapan sanitasi dan higienis dalam proses produksi. Masyarakat Desa Pesisir menyambut baik kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat yang dilakukan oleh Universitas Panca Marga. Masyarakat tertarik dan berminat untuk ikut serta dalam pelaksanaan kegiatan pelatihan pembuatan produk olahan hasil perikanan. Pelatihan diversifikasi produk perikanan dilaksanakan melalui pelatihan teknis dengan metode peragaan dan demonstrasi. Kegiatan pelatihan dilaksanakan. Peserta kegiatan yang hadir terdiri dari 21 orang (Gambar 2). Usia peserta pelatihan berkisar antara 20-40 tahun. 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. Dilakukan juga diskusi dua arah sehingga peserta dapat lebih faham mengenai materi yang disampaikan.



Gambar 1. Persiapan alat-alat dan bahan pelatihan

Sebelum pemateri memberikan resep pengelolaan makanan yg berbasis ikan tersebut pemateri menjelaskan beberapa manfaat dan bagaimana dampak kedepannya. Karena pemateri sudah menerapkan resep ini sudah 6 tahun lamanya dan sampai sekarangpun masih aktif dibidang usaha makanan. Peserta pelatihan sebelumnya diberikan resep standar untuk membuat bakso, nugget, sempol, dan dimsum melalui group whatsapp. Pada saat pelaksanaan pelatihan diberikan penjelasan kembali bagaimana caranya untuk tahapan pengelolaan Ikan Barakuda. Diskusi juga dilakukan pada tahap pengenalan produk yang akan di buat. Selama diskusi peserta pelatihan antusias untuk mengetahui cara pengelolaan Ikan Barakuda yang akan membantu masyarakat dalam perekonomian kedepannya. Setelah dilakukan penjelasan dan diskusi kemudian dilanjutkan pelatihan pengelolaan Ikan Barakuda. Peserta pelatihan terlibat dalam pengolahan secara langsung dalam pembuatan produk. Proses pelatihan dilakukan secara bertahap melihat tingkat kesulitan dari tiap tiap jenis olahan yang akan dilakukan proses olahan, karena pemateri cukup jelas dalam memberikan penjelasan agar olahan yang dilakukan tidak mengurangi tingkat gizi dan rasa dari bahan tersebut.



Gambar 2. Warga ikut serta dalam pengolahan secara langsung dalam pembuatan produk

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 dalam setiap musim. Dengan transfer ilmu mengenai pelatihan pengolahan ikan tersebut kepada masyarakat peserta pelatihan khususnya menjadi mengetahui cara memilih bahan baku yang baik dan penyediaan stok bahan baku untuk proses produksi pengolahan berbagai produk perikanan. Peserta belum mengetahui cara memilih bahan yang baik dan cara pembuatannya. Teknik pengolahan ikan tersebut yang sesuai dengan standar pengolahan juga baru mereka ketahui.

Masyarakat sangat antusias dengan adanya pelatihan tersebut karena masyarakat bisa dapat lebih luas mengenal makanan yang berbasis ikan. Masyarakat mengikuti instruktur masak, semua bahan baku diolah sesuai dengan standar resep menggunakan mesin penggiling dan pengaduk adonan yang nantinya PT. POMI (Paiton Operation & Maintenance Indonesia) dan PAITON ENERGY juga memberikan alat untuk pengelolaan Ikan Barakuda secara mandiri setelah pelatihan. Selain mesin penggiling dan pengaduk adonan, PT tersebut juga memberikan seperangkat alat memasak. Tujuan tersebut untuk modal awal dalam menjual hasil olahan Ikan Barakuda di lingkungan sekitar.



Gambar3.DPL (Dosen Pembimbing Lapangan) juga ikut serta dalam pelatihan tersebut

Kegiatan ini mendapat dukungan penuh dari Dosen Pembimbing Lapangan kami atau biasa disebut DPL. Beliau sangat setuju dengan kegiatan tersebut karena aset didesa tersebut sangat melimpah dan masyarakat masih perlu edukasi yang luas tentang bagaimana mengelola makanan sehat dan bernilai jual tinggi. Dengan adanya kegiatan pengabdian ini diharapkan masyarakat dapat termotivasi untuk menciptakan produk olahan hasil perikanan yang baru dengan rasa yang enak dan bergizi. Produk olahan tersebut dapat dijadikan sebagai produk unggulan daerah yang dapat menambah pendapatan rumah tangga masyarakat dari hasil olahan ikan. Pelaksanaan program kegiatan pengabdian masyarakat ini berjalan sesuai dengan prosedur dan waktu yang telah dijadwalkan dan ditentukan sebelumnya. Dengan suksesnya kegiatan ini dari Pengelolaan Ikan Barakuda (Fiourse Food) Sebagai Makanan Sehat dan pengembangan UMKM di Desa Pesisir oleh Mahasiswa Universitas Panca Marga Probolinggo dan dibantu oleh masyarakat setempat.

Hasil dari pelatihan olahan berbasis ikan dikemas sehingga dapat menarik daya beli. Produk olahan ikan yang dihasilkan diharapkan menjadi nilai ekonomis yang tinggi selain dari manfaat konsumsi ikan. Selama ini, hasil dari perikanan laut yang dijual dipasaran diolah menjadi ikan asin, dan abon ikan. Pada tahap monitoring dan evaluasi, mitra diberikan pendampingan untuk memastikan kualitas produk yang dihasilkan. Mitra melakukan pembuatan produk olahan ikan secara mandiri. Hasil dari pembuatan olahan ikan tersebut diberikan ke tim pengabdian untuk dicoba apakah produk tersebut layak jual. Hasilnya adalah mitra harus melakukan percobaan kembali untuk menghasilkan produk yang bias dijual dipasaran.



Gambar 4. Hasil Pengolahan Produk Berbasis Ikan

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian masyarakat dalam Pengelolaan Ikan Barakuda (FIURSE FOOD) Sebagai Makanan Sehat dan Pengembangan UMKM di Desa Pesisir sarana dalam perekonomian masyarakat Desa Pesisir yang lokasinya berada di daerah Kecamatan Gending, Probolinggo. Program ini terlaksana tidak terlepas dari antusias Mahasiswa Universitas Panca Marga Probolinggo dan dukungan serta bantuan dari warga yang ikut berpartisipasi dalam kegiatan ini. Dalam proses pengabdian masyarakat ini dimulai dari persiapan, pelaksanaan hingga yang terakhir yaitu evaluasi program tersebut. Dengan adanya pengolahan ikan barakuda di Desa Pesisir ini, dapat bermanfaat terutama bagi masyarakat Desa Pesisir dan sekitarnya.

Daftar Pustaka

Darmadi, N. M., Pandit, I. G. S., & Sugiana, I. G. N. 2019. Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) Nugget Ikan (Fish Nugget). *Community Service Journal (CSJ)*, Vol 2, No, 18–22.

Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP). 2021. KKP Bersama DPR Ajak Masyarakat Wonogiri Manfaatkan Protein Ikan untuk Cegah Stunting. <https://Kkp.Go.Id/Djpdspkp/Artikel/27971-Kkp-Bersama-Dpr-Ajak-Masyarakat-Wonogiri> Manfaatkan-Protein-Ikan-Untuk-Cegah-Stunting.

Kwasek, K., Thorne-Lyman, A. L., & Phillips, M. 2020. Can human nutrition be improved through better fish feeding practices? a review paper. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 60(22), 3822–3835.

Rochwulaningsih, Y., Sulistiyono, S. T., Masrurroh, N. N., & Maulany, N. N. 2019. Marine policy basis of Indonesia as a maritime state: The importance of integrated economy. *Marine Policy*, 108, 10360.

Wahab, Z. W. A., Elvina, E., Meilvinasvita, D., Sa'diyah, H., & Irwan, I. 2021. Pemanfaatan Ikan Sebagai Produk Olahan Frozen Food Bagi Income Generation Masyarakat Desa Kuala Kecamatan Blang Mangat Kota Lhokseumawe. In *Prosiding Seminar Nasional Politeknik Negeri Lhokseumawe*, Vol. 5, No, 58-61).

Zaki. M.T. 2017. Analisis Sumber daya Dan Strategi Pengembangan Sektor Kelautan Dan Perikanan Kabupaten Deli Serdang. Jurnal Ilmu Administrasi Publik, Vol 5 No 2.