



PENINGKATAN KETERAMPILAN IBU DAN REMAJA PUTRI DALAM OLAHAN HASIL PERIKANAN UNTUK MEMAJUKAN PARIWISATA BERBASIS BUDIDAYA LAUT DI DESA EKAS BUANA

Nanda Diniarti¹, Salnida Yuniarti Lumbessy¹, Dewi Nur'aeni setyowati¹, Nunik Cokrowati¹, Alis Mukhlis¹

¹Program Studi Budidaya Perairan, Fakultas Pertanian, Universitas Mataram
Jalan Pendidikan No. 37 Mataram 83125 Nusa Tenggara Barat

*Korespondensi: nandadiniarti@unram.ac.id



Keyword : Abstrak :

Olahan, makanan, hasil perikanan, wisata

Pelatihan ibu-ibu dan remaja putri mengenai pengolahan hasil perikanan merupakan suatu yang penting untuk menyokong ke majuan bidang pariwisata yang ada di Desa Ekas Buana. Kegiatan ini terjadi pada masa covid 19 sehingga metode penyampaian materi dan pelatihan dia tur sesuai dengan protokol kesehatan. Peserta yang disasar adalah ibu-ibu rumah tangga dan remaja putri. Resep yang diberikan dibuat dalam bentuk buku saku resep yang berisi beberapa cara pengolahan ikan dan rumput laut menjadi beberapa panganan dan hanya 1 olahan yang didemonstrasikan. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa ibu-ibu dan remaja putri yang mengikuti telah paham beberapa olahan dan memiliki beberapa ide modifikasi dari resep olahan yang telah diberikan. Untuk selanjutnya diharapkan ada pelatihan pengemasan untuk hasil olahan perikanan.

Panduan Sitasi (APPA 7th edition) :

Diniarti, N., Lumbessy, S. Y. Setyowati, D. N., Cokrowati, N., Mukhlis, A. (2023). Peningkatan Keterampilan Ibu Dan Remaja Putri dalam Olahan Hasil Perikanan Untuk Memajukan Pariwisata Berbasis Budidaya Laut di Desa Ekas Buana. *Jurnal Pengabdian Perikanan Indonesia*, 3(2), 259-264.

PENDAHULUAN

Desa Ekas Buana di Kecamatan Jerowaru Lombok Timur memiliki pantai berpasir putih yang indah dan merupakan destinasi wisata bahari yang telah dikenal secara lokal dan nasional (Diniarti et al., 2021). Wisatawan mancanegara juga banyak mengunjungi untuk melakukan surfing dan wisata air lainnya. Selain keindahan alam yang telah terkenal, kegiatan budidaya rumput laut seperti saat menali bibit rumput laut menarik minat wisatawan untuk menyaksikan ditambah banyaknya karamba jaring

Apung Lobster dan kerapu yang sekaligus menyediakan kuliner hasil laut yang sering didatangi wisatawan.

Adanya kunjungan wisatawan yang kontinue membawa peluang untuk membuka usaha olahan hasil perikanan baik yang untuk disajikan di tempat wisata maupun yang menjadi oleh-oleh wisatawan. Selain untuk konsumsi lokal makanan olahan dapat dipasarkan ke luar Desa Ekas Buana. Olahan makanan diusahakan memiliki bahan utama berasal dari lokasi tersebut dan jumlahnya melimpah sehingga dapat memberikan ciri khas daerah tersebut serta dapat dijual dengan harga bersaing. Pesisir selatan kabupaten Lombok Timur Provinsi Nusa Tenggara Barat telah lama mengusahakan budidaya rumput laut sebagai pendapatan utama. Pada tahun 2014 Kabupaten Lombok Timur menghasilkan rumput laut jenis alga merah sebanyak 147.557 ton dan naik lebih dari 42 % dari tahun sebelumnya (Fadli et al., 2017). Saat ini hasil panen rumput laut hanya dijual kering sebagai bahan baku karagenan. Selain penghasil rumput laut desa Ekas Buana juga melimpah ikan hasil tangkap dan yang produksinya tinggi adalah ikan tongkol.

Sumberdaya hasil perikanan yang melimpah biasanya hanya di jual dalam olahan segar sehingga tidak dapat di nikmati sebagai oleh-oleh bagi wisatawan luar daerah yang berkunjung. Wisatawan saat berkunjung di daerah wisata selain menikmati fasilitas wisata juga berharap bisa mencicipi kuliner asli juga membawa oleh-oleh yang mengingatkan daerah wisata tersebut. Ibu-ibu dan remaja putri yang bermukim di Desa Ekas Buana belum memiliki berbagai resep cara mengolah hasil perikanan baik berbahan baku ikan dan non ikan. Maka dianggap perlu untuk memperkenalkan dan memberikan pelatihan dalam pengolahan hasil perikanan yang bergizi, sehat dan kekinian. Jika ibu-ibu dan remaja putri mampu mengolah hasil perikanan seperti tujuan maka diharapkan dapat memajukan wisata di Desa Ekas Buana.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan ini bertepatan dengan masa wabah covid 19 sehingga pelaksanaan kegiatan pelatihan ini tidak bisa dilakukan secara langsung dengan metode pendidikan orang dewasa seperti pada saat sebelum ada wabah Covid 19. Pelatihan tetap dilaksanakan dengan cara demonstrasi dengan peserta yang terbatas. Hal ini ditujukan untuk tetap mempertahankan protokol kesehatan. Kegiatan demonstrasi 1 resep panganan berupa puding rumput laut dilakukan bersamaan dengan kegiatan KKN era New Normal(Diniarti et al., 2021). Pelatihan dilakukan pada tanggal 9 Februari 2021 dalam bentuk klasikal. Resep yang tidak didemokan di kumpulkan dalam bentuk buku dengan judul” Buku Saku Pengolahan Hasil Perikanan”. Buku diberikan pada tiap ibu-ibu dan remaja putri selain yang mengikuti demo masak juga yang ada di desa Ekas Buana.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan pelatihan bertempat di salah satu kediaman warga yaitu ibu Rumawe. Mengingat saat pelaksanaan masih di masa wabah Covid-19 maka peserta dibatasi sebanyak 7 orang. Hal ini dikarenakan tempat pelatihan yang terbatas dan merujuk pada protokol kesehatan yang dikeluarkan pemerintah di era New Normal. New Normal merupakan fase pembatasan perilaku manusia saat pandemi Covid-19, pembatasan berupa sentuhan secara fisik dan berupaya untuk tidak bersentuhan secara langsung dengan individu lain (Fitri et al., 2020). Protokol kesehatan yang tetap berlaku di masa New Normal tercakup dalam 5 M yaitu **mencuci** tangan dengan sabun, memakai **masker**, **menjaga jarak** minimal 1 meter, **menghindari** kerumunan dan **membatasi** Mobilitas.

Buku saku yang diberikan pada 27 ibu-ibu dan remaja putri baik yang mengikuti pelatihan terbatas dan yang berdomisili di Desa Ekas Buana (Gambar 1). Buku saku bukan saja berisi tentang pengolahan produk hasil perikanan tetapi ada pula informasi tentang ikan, kandungan dan manfaatnya serta cara pemilihan bahan baku produk olahan perikanan. Olahan yang terdapat pada buku terbagi dua macam secara garis besar yaitu olahan ikan tongkol dan rumput laut. Kedua komoditas ini selalu ada di Desa Ekas Buana. Ikan tongkol merupakan salah satu tangkapan utama di Perairan Teluk Ekas (Diniarti et al., 2020) dan tersedia sepanjang tahun. Selanjutnya dijelaskan dalam Diniarti et al. (2020) Ikan tongkol tiap 100 g daging ikan segar mengandung protein 25%, lemak 1,5 % dan karbohidrat kurang dr 1%, mengandung mineral serta Vitamin. Begitu pula rumput laut jenis *Kappaphycus alvarezii* mengandung yang terbanyak yaitu karbohidrat sebanyak 33,3%, protein 5,4 % dan lemak 8,6% (Khotijah et al., 2020) dan memiliki kandungan mineral 10-20 kali lipat dari tanaman daratan. Kelebihan dari segi nilai gizi merupakan nilai tambah untuk produk olahan.

Kegiatan Pariwisata yang ada di Desa Ekas Buana berupa wisata pantai, KJA kuliner dan wisata budidaya laut berupa lobster dan rumput laut. Minat wisatawan berkunjung ke Desa Ekas Buana tinggi apalagi saat ada festival yang diselenggarakan oleh desa seperti lomba jukung. Selain itu keindahan pantai Ekas yang berpasir putih sangat menarik untuk dikunjungi. Kegiatan wisata tidak jauh dari penganan atau oleh-oleh berupa olahan makanan yang khas dari daerah tersebut. Makanan dan minuman yang dipasarkan ditempat wisata bermaksud untuk memenuhi kebutuhan “kenang-kenangan” bagi pengunjung. Menurut Margono, (2018) makanan dan minuman oleh-oleh memiliki ciri-ciri:

1. Makanan dan minuman oleh-oleh dapat menjadi pengingat terhadap destinasi wisata
2. Bentuk ringkas, praktis dan mudah dibawa
3. Harga yang murah
4. Tidak tabu atau sakral
5. Memiliki citarasa yang khas



Gambar 1. Buku saku yang dibagikan pada ibu-ibu dan remaja putri

Masih dalam Margono, (2018), bahwa wisatawan bisa menghabiskan 40% dari anggaran wisata untuk membeli makanan dan minuman. Besarnya persentase yang dikeluarkan wisatawan untuk makanan dan minuman inilah yang harus dioptimalkan untuk memperbaiki tingkat kesejahteraan masyarakat di Desa Ekas Buana. Namun bukan berarti makanan yang dijual memiliki kualitas yang asal-asalan. Oleh karena itu pelatihan difungsikan untuk meningkatkan keterampilan ibu-ibu dan remaja putri dalam mengolah dan menyajikan makanan olahan yang bergizi, sehat dan menarik. Tetapi karena kondisi pelatihan tidak bisa dilaksanakan secara penuh.

Saat demo masak puding rumput laut, keahlian ibu-ibu dan remaja putri dalam olahan makanan sudah cukup baik hanya saja dalam sanitasi masih harus lebih diingatkan seperti

menggunakan sarung tangan plastik, memakai penutup kepala dan penyediaan air bersih yang memadai. Sanitasi dan higiene dalam pengolahan pangan merupakan faktor penting terciptanya keamanan pangan (Domili, 2017). Kasus keracunan makanan atau penyakit yang ditularkan lewat makanan terjadi karena abainya produsen terhadap sanitasi dan higiene saat pengolahan makanan. Berdasarkan Domili (2017), jumlah kasus keracunan pangan dari masakan rumah tangga diatas 45% dari kasus keracunan pangan. Ini memberikan bukti bahwa olahan pangan skala rumah tangga memiliki kesadaran terhadap kebersihan dan higiene yang rendah. Desa Ekas Buana memiliki air tawar bersih yang terbatas apalagi jika pada musim kemarau, desa akan mengalami kekeringan. Jumlah air tawar bersih yang terbatas merupakan faktor pembatas pada kegiatan pariwisata serta olahan pangan di pesisir.



Gambar 2. Pembagian buku saku pada ibu-ibu dan remaja putri di Desa Ekas Buana

Pembagian buku pada ibu-ibu dan remaja putri yang tidak mengikuti demo masak dilakukan saat siang -sore hari. Pembagian buku juga diusahakan pada luar ruangan (gambar 2). Ibu-ibu dan remaja putri di Desa Ekas Buana berharap ada pelatihan langsung tentang pengolahan agar mereka bisa lebih jelas tentang pengolahan dan cara pengemasan olahan. Beberapa pertanyaan disampaikan ke mahasiswa knn tentang modifikasi yang telah dijelaskan secara tuntas. Salah satu contoh pertanyaan yang diajukan yaitu tentang apa boleh mengganti bahan baku ikan seperti pada risoles. Ikan isian bisa diganti dengan ikan apa yang

banyak tertangkap bahkan bisa diganti dengan daging cumi-cumi atau lobster. Pertanyaan ini merupakan indikator bahwa ibu-ibu dan remaja putri berkeinginan untuk membuat olahan yang ada di buku saku. Impan balik seperti ini sangat baik yang membuktikan buku saku yang diberikan di baca dan direncanakan untuk dicoba.

KESIMPULAN DAN SARAN

Pelatihan pengolahan hasil perikanan telah dilaksanakan dengan kondisi yang terbatas karena dalam kondisi Pandemi Covid-19. Peserta pelatihan mampu mengolah serta mengkreasikan olahan menyesuaikan dengan bahan baku yang tersedia. Perlu adanya pelatihan tentang pengemasan produk olahan perikanan.

DAFTAR PUSTAKA

- Diniarti, N., Cokrowati, N., Setyowati, D. N., & Mukhlis, A. (2020). Edukasi Nilai Gizi Ikan Melalui Pelatihan Pembuatan Makanan Olahan Berbahan Baku Ikan Tongkol. *Abdi Insani*, 7(1), 49–54.
- Diniarti, N., Lizawati, B., Wulandari, B. R., Rosalina, A., Hadi, S., & Mukhlisatun. (2021). Pengolahan Rumput Laut Untuk Diversifikasi Makanan Olahan Bagi Wisatawan Di Desa Ekas Buana. *Indonesian Journal of Fisheries Community Empowerment*, 1(2), 98–102. <https://doi.org/10.29303/jppi.v1i2.132>
- Domili, R. S. (2017). Sanitasi dan Hygiene Pada Proses Pembuatan Rambak Ikan Buntal Pisang (*Tetraodon Lunaris*) Di Ukm Jaya Utama. *Aquabis*, 7(2), 1–5.
- Fadli, Rachmat Pambudy, & Harianto. (2017). Analisis Daya Saing Agribisnis Rumput Laut Di Kabupaten Lombok Timur. *Agribisnis Indonesia*, 5(2), 111–124.
- Fitri, B. M., Widyastutik, O., & Arfan, I. (2020). Penerapan protokol kesehatan era New Normal dan risiko Covid-19 pada mahasiswa. *Riset Informasi Kesehatan*, 9(2), 143. <https://doi.org/10.30644/rik.v9i2.460>
- Khotijah, S., Irfan, M., & Muchdar, F. (2020). Nutritional Composition of Seaweed *Kappaphycus alvarezii*. *Agrikan: Jurnal Agribisnis Perikanan*, 13(2), 139–146. <https://doi.org/10.29239/j.agrikan.13.2.139-146>
- Margono, S. (2018). Upaya Meningkatkan Daya Tarik Produk Makanan Dan Minuman Oleh-Oleh Di Tempat Destinasi Wisata Melalui Kajian Tanda Pada Desain Kemasan. *Widyakala Journal*, 5(1), 66. <https://doi.org/10.36262/widyakala.v5i1.102>