

PENANGANAN GURITA SEGAR UNTUK MENINGKATKAN KUALITAS PRODUK PADA NELAYAN PENANGKAP GURITA DI PANTAI KETAPANG, KABUPATEN LOMBOK TIMUR

Muhammad Marzuki^{1*}, Bagus Dwi Hari Setyono¹, Sahrul Alim¹, Rusmin Nuryadin²,
Rangga Idris Affandi¹, Rhojim Wahyudi²

¹Program Studi Budidaya Perairan, Fakultas Pertanian

²Program Studi Ilmu Kelautan, Fakultas Pertanian,
Universitas Mataram, Mataram, Indonesia

Korespondensi: muhammadmarzuki@unram.ac.id

Artikel history :	Received	: 25 Februari 2024	DOI : https://doi.org/10.29303/pepadu.v5i2.4933
	Revised	: 23 April 2024	
	Published	: 30 April 2024	

ABSTRAK

Penanganan gurita segar yang efektif memegang peran penting dalam meningkatkan kualitas produk dan menghadapi persaingan di pasar. Di Pantai Ketapang, Kabupaten Lombok Timur, nelayan penangkap gurita mengalami kesulitan dalam menjaga kualitas gurita segar mereka, yang berimplikasi langsung pada nilai jual dan kepuasan konsumen. Kegiatan pengabdian ini dilakukan untuk menganalisis langkah-langkah intervensi yang dilakukan guna meningkatkan penanganan gurita segar oleh nelayan lokal. Dengan menerapkan pendekatan partisipatif dan intervensi berbasis praktik terbaik, masalah-masalah utama diidentifikasi, pelatihan teknis disediakan, dan prosedur penanganan yang optimal dikembangkan. Hasil pengabdian menunjukkan bahwa dengan penerapan metode yang tepat, kualitas produk dapat ditingkatkan secara signifikan, yang pada gilirannya memberikan dampak positif pada pendapatan nelayan dan kesejahteraan komunitas secara keseluruhan.

Kata Kunci: *Penanganan; Gurita; Kualitas; Nelayan; Pantai Ketapang*

PENDAHULUAN

Gurita merupakan komoditas perikanan penting dan memiliki nilai ekonomi sangat tinggi. Produksi gurita nasional mencapai 18.510 ton, dengan kontribusi hasil tangkap gurita Provinsi Nusa Tenggara Barat (NTB) sebesar 576 ton dengan nilai Rp. 25.557.269.000,- (Pusdatin KKP RI, 2022). Pangsa pasar luar negeri produk ini diantaranya adalah China, Amerika Serikat, dan Jepang (Sulistyo, 2019). Produk ini banyak diminati oleh konsumen baik dalam maupun luar negeri karena memiliki rasa yang khas, dengan kandungan gizi tinggi sehingga memiliki berbagai manfaat bagi kesehatan (Bakri *et al.*, 2023). Harga gurita di pasaran didasarkan pada grade atau bobot per ekornya. Menurut Omar *et al.* (2020), harga gurita dengan grade A sampai dengan E secara berurutan yaitu Rp. 75.000,- per kg; Rp. 70.000,- per kg; Rp. 60.000,- per kg; Rp. 55.000,- per kg; dan Rp. 40.000,- per kg.

Pantai Ketapang merupakan salah satu wilayah di Lombok Timur yang sebagian nelayannya memiliki mata pencaharian pokok sebagai penangkap gurita. Daerah ini dikenal dengan perairannya yang kaya akan hasil laut, termasuk gurita yang memiliki kualitas baik. Banyak nelayan di Pantai Ketapang yang menggantungkan hidupnya dari

hasil tangkapan gurita. Aktivitas penangkapan ini tidak hanya mendukung ekonomi keluarga nelayan tetapi juga berkontribusi terhadap perekonomian daerah secara keseluruhan. Tantangan dalam penanganan dan penyimpanan gurita segar sering kali mengakibatkan penurunan kualitas produk. Proses penanganan yang tidak tepat, seperti suhu penyimpanan yang tidak memadai, penanganan fisik yang kasar, dan kurangnya kebersihan, dapat menyebabkan degradasi kualitas gurita. Masalah ini sering dihadapi oleh nelayan yang mungkin belum memiliki pengetahuan atau fasilitas yang memadai untuk menjaga kesegaran gurita setelah ditangkap. Akibatnya, kerusakan pada gurita dapat terjadi dalam berbagai bentuk, seperti perubahan warna, tekstur yang tidak lagi kenyal, dan bau yang tidak sedap, yang berujung pada penurunan nilai jual dan pendapatan nelayan (Alimina *et al.*, 2022).

Penurunan kualitas gurita tidak hanya berdampak pada pendapatan nelayan, tetapi juga pada reputasi mereka dan komunitasnya. Reputasi sebagai pemasok gurita berkualitas adalah aset penting yang membuka akses ke pasar yang lebih luas dan harga yang lebih baik. Namun, jika gurita yang dipasarkan tidak memenuhi standar kualitas yang diharapkan, kepercayaan pembeli akan menurun, berpotensi mengakibatkan hilangnya pelanggan dan penurunan permintaan. Oleh karena itu, diperlukan intervensi melalui kegiatan pengabdian yang fokus pada peningkatan penanganan gurita segar yang efektif. Dengan demikian, diharapkan nelayan dapat meningkatkan kualitas gurita yang mereka tangkap, mendapatkan harga yang lebih baik, dan meningkatkan kesejahteraan ekonomi mereka serta menjaga reputasi sebagai pemasok gurita berkualitas.

METODE KEGIATAN

Kegiatan penanganan gurita segar berlangsung di Pantai Ketapang, Kabupaten Lombok Timur, mulai tanggal 1 hingga 6 April 2024. Lokasi ini dipilih karena menjadi pusat aktivitas penangkapan gurita oleh nelayan lokal, yang mengalami tantangan dalam menjaga kualitas hasil tangkapan mereka. Dalam kegiatan ini, terdapat 21 peserta yang semuanya adalah nelayan aktif dari komunitas lokal.

Pelaksanaan kegiatan dilakukan dalam beberapa tahap yang dimulai dengan Assessment Kebutuhan. Tim pelaksana melakukan identifikasi masalah utama dalam penanganan gurita melalui wawancara dan observasi langsung di lapangan. Tahap berikutnya adalah Pelatihan Teknis, yang memberikan fokus pada teknik penanganan gurita yang baik dan benar, termasuk penanganan pasca panen, penyimpanan optimal, dan pengemasan yang menjaga kesegaran produk. Setelah pelatihan, dilakukan Pengembangan dan Implementasi SOP berdasarkan praktik terbaik, disusun dalam format yang mudah dipahami dan diterapkan oleh nelayan.

Terakhir, kegiatan mencakup Monitoring dan Evaluasi, di mana penerapan SOP dipantau secara berkala untuk memastikan konsistensi dalam penggunaannya. Evaluasi juga dilakukan untuk mengukur dampaknya terhadap kualitas produk gurita. Dengan pendekatan yang terstruktur dan komprehensif ini, diharapkan bahwa nelayan dapat meningkatkan keterampilan mereka dalam penanganan gurita segar dan menjaga kualitas produknya, serta mendukung kesejahteraan ekonomi komunitas nelayan di Pantai Ketapang.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Identifikasi Masalah Penanganan

Hasil identifikasi masalah menyoroti beberapa masalah utama dalam penanganan gurita oleh nelayan di Pantai Ketapang. Kebersihan dan sanitasi menjadi perhatian utama, dimana proses penanganan gurita sering kali tidak memenuhi standar kebersihan yang diperlukan, mengakibatkan kontaminasi bakteri dan mikroorganisme lain yang dapat merusak kualitas produk (Sartika *et al.*, 2019). Masalah kedua terkait penggunaan es, dimana teknik penyimpanan yang tidak optimal sering ditemui, menyebabkan degradasi produk lebih cepat karena suhu penyimpanan yang tidak sesuai. Ketiga, metode pengemasan gurita yang kurang tepat juga menurunkan umur simpan produk dan meningkatkan risiko kontaminasi selama transportasi.

Dari penemuan tersebut, disimpulkan perlunya peningkatan pengetahuan dan keterampilan nelayan dalam penanganan gurita. Hal ini dapat dilakukan dengan menyediakan pelatihan tentang praktik higienis yang baik, memperkenalkan metode penyimpanan es yang lebih efisien, dan mengajarkan metode pengemasan yang modern dan efektif.

Pelatihan Teknis

Pelatihan teknis yang diberikan kepada nelayan di Pantai Ketapang mencakup beberapa aspek penting yang berkaitan langsung dengan penanganan gurita segar. Salah satu fokus utamanya adalah teknik penanganan pasca panen yang higienis. Para nelayan diberikan pemahaman mendalam tentang pentingnya menjaga kebersihan dan sanitasi selama proses penanganan gurita setelah penangkapan. Mereka diajarkan tentang praktik-praktik higienis, seperti mencuci tangan secara teratur, membersihkan peralatan dengan benar, dan memastikan area kerja tetap bersih dan terorganisir (Sieggers *et al.*, 2022). Pelatihan ini juga mencakup pengetahuan tentang bahaya kontaminasi mikroba dan bakteri yang dapat menyebabkan kerusakan pada gurita, serta cara mengurangi risiko kontaminasi selama proses penanganan.

Selain itu, nelayan juga dilatih dalam penggunaan dan manajemen es yang efektif untuk penyimpanan gurita. Mereka diberikan informasi tentang prinsip dasar penyimpanan dengan menggunakan es, termasuk bagaimana menyusun dan menyimpan es dengan baik untuk menjaga suhu yang optimal. Para nelayan juga diajarkan tentang pentingnya memperhatikan kualitas es yang digunakan, seperti mencegah pencemaran atau kontaminasi es dengan bahan lain yang mungkin merusak kualitas gurita. Melalui pelatihan ini, diharapkan nelayan dapat memahami betapa pentingnya menjaga suhu yang rendah dan stabil selama penyimpanan untuk mencegah degradasi kualitas gurita.

Selanjutnya, para nelayan juga mendapatkan pelatihan tentang metode pengemasan yang dapat mempertahankan kesegaran dan kualitas gurita. Mereka diajarkan tentang teknik pengemasan yang lebih modern dan efektif, seperti penggunaan *vacuum packaging* atau bahan pengemas yang dapat mempertahankan kesegaran gurita lebih lama. Selain itu, nelayan juga diajarkan tentang proses pengemasan yang higienis, termasuk pemilihan bahan kemasan yang aman dan bersih serta teknik pengepakan yang tepat untuk mencegah kerusakan pada gurita selama penyimpanan dan transportasi. Dengan menguasai teknik-teknik pengemasan yang tepat, diharapkan nelayan dapat meningkatkan umur simpan gurita dan menjaga kualitasnya hingga sampai ke tangan konsumen.

Pengembangan dan Implementasi SOP

Pengembangan dan implementasi SOP (Prosedur Standar Operasional) merupakan langkah krusial dalam meningkatkan kualitas penanganan gurita segar oleh nelayan di Pantai Ketapang. SOP yang dikembangkan meliputi langkah-langkah yang komprehensif dan terperinci untuk memastikan penanganan gurita dilakukan dengan baik (Wulandari *et al.*, 2022). Pertama, SOP mengatur prosedur penanganan pasca panen yang mencakup pembersihan dan pencucian gurita dengan air bersih. Nelayan diajarkan untuk membersihkan gurita dari sisa-sisa dan kotoran yang menempel pada tubuhnya dengan hati-hati, sehingga menjaga kesegaran dan kebersihan produk. Penggunaan alat dan perlengkapan yang higienis juga diatur dalam SOP ini, memastikan bahwa semua peralatan yang digunakan dalam proses penanganan gurita adalah steril dan tidak mencemari produk. Selanjutnya, SOP mencakup aturan-aturan terkait penyimpanan gurita segar. Ini termasuk teknik penyimpanan dengan es yang tepat untuk menjaga suhu yang optimal dan mempertahankan kesegaran gurita.

SOP memberikan panduan tentang pengaturan es dan distribusi es di sekitar gurita yang disimpan, sehingga suhu dingin dapat merata dan mencapai setiap bagian gurita. Selain itu, SOP juga mengatur pengaturan suhu penyimpanan yang optimal untuk memastikan gurita tetap segar dan tidak terkena risiko degradasi kualitas karena suhu yang tidak stabil. Ketiga, SOP mencakup langkah-langkah terperinci terkait pengemasan gurita segar. Pengemasan dilakukan dengan menggunakan bahan yang sesuai untuk mempertahankan kualitas gurita, seperti kantong vakum atau wadah plastik berkualitas tinggi. Selain itu, SOP juga memerintahkan adanya labeling yang jelas pada kemasan untuk memberikan informasi produk yang diperlukan, seperti tanggal penangkapan, tanggal kadaluarsa, dan informasi lainnya yang penting untuk konsumen. Dengan mengikuti SOP ini, diharapkan nelayan dapat mengemas gurita dengan benar sehingga dapat menjaga kualitasnya selama proses penyimpanan dan transportasi.

Dengan pengembangan dan implementasi SOP yang komprehensif ini, nelayan di Pantai Ketapang akan memiliki panduan yang jelas dan terstruktur untuk memastikan bahwa penanganan gurita segar dilakukan dengan standar tertinggi. Implementasi SOP dilakukan dengan mendampingi dan memberikan pelatihan tambahan kepada nelayan, sehingga mereka dapat memahami dan menerapkan prosedur-prosedur tersebut dengan baik. Dengan konsistensi dalam menerapkan SOP ini, diharapkan kualitas produk gurita segar dapat dipertahankan dan bahkan ditingkatkan, membawa manfaat ekonomi yang signifikan bagi komunitas nelayan di Pantai Ketapang.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Penerapan prosedur penanganan yang tepat dan berbasis praktik terbaik telah membawa hasil positif yang signifikan dalam meningkatkan kualitas produk gurita segar yang ditangkap oleh nelayan di Pantai Ketapang. Pelatihan teknis yang komprehensif dan pengembangan SOP yang efektif telah membantu mengubah paradigma penanganan gurita oleh nelayan, menciptakan perubahan yang terukur dalam kualitas produk mereka. Keberhasilan program ini menegaskan pentingnya upaya berkelanjutan dalam pengelolaan kualitas produk, yang merupakan faktor krusial dalam menjaga daya saing di pasar yang semakin kompetitif.

Saran

Untuk melanjutkan perbaikan dan menjaga kualitas produk gurita secara berkelanjutan, disarankan untuk melanjutkan upaya pelatihan teknis bagi nelayan secara berkala. Pelatihan ini dapat mencakup pembaruan tentang praktik-praktik terbaru dalam penanganan gurita serta pengembangan keterampilan tambahan yang relevan, seperti manajemen suhu penyimpanan dan teknik pengemasan yang lebih mutakhir. Selain itu, monitoring dan evaluasi secara teratur terhadap penerapan SOP perlu ditingkatkan untuk memastikan bahwa praktik-praktik yang telah diajarkan benar-benar diimplementasikan dalam aktivitas sehari-hari nelayan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami berterima kasih kepada CV Alula Dua Satu atas kerjasama, dukungan, dan kontribusi untuk berbagi pengetahuan, pengalaman, dan sumber daya yang sangat membantu dalam pengembangan program pengabdian penanganan gurita segar ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Alimina, N., Asnani, Sara, L., Arami, H., Mustafa, A. 2022. Pelatihan Penanganan Hasil Tangkapan bagi Nelayan di Pelabuhan Perikanan Samudera Kendari. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 5(4). <https://doi.org/10.29303/jpmipi.v5i4.2312>
- Bakri, M., Nabella, A., Rahmi, E., Karmil, T.F., Isa, M. 2023. Gambaran Histologi dan Morfologi Jantung Gurita (*Octopus sp.*) di Perairan Lampuuk, Lhoknga, Aceh Besar. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Veteriner (JIMVET)*, 7(3). E-ISSN: 2540-9492
- Omar, S.B.A., Safitri, A.R.D., Rahmadhani, A., Tresnati, J., Suwarni, Umar, M.T., Kaseng, E.S. 2020. Pertumbuhan Relatif Gurita, *Octopus cyanea* Gray, 1849 di Perairan Selat Makassar dan Teluk Bone. *Prosiding Simposium Nasional VII Kelautan dan Perikanan 2020*. ISBN 978-602-71759-7-6
- Pusat Data, Statistik, dan Informasi Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP) RI. 2022. *Pengolahan Data Produksi Kelautan dan Perikanan*. https://statistik.kkp.go.id/home.php?m=prod_ikan_prov&i=2#panel-footer. (Diakses 12 Juni 2024)
- Sartika, D., Hidayati, S., Fitriani, H. 2019. Kajian Cemaran Bakteri Patogen pada Produk Olahan Ikan. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 19(2): 109-115. <http://dx.doi.org/10.25181/jppt.v17i3.298>
- Siegers, W.H., Kurniawan, A., Ade, Dahlan, Prayitno, Y., Bariyyah, S.K., Tuhumury, R.A.N., Nur, I.S.M. 2022. Pelatihan Penanganan Ikan Tuna Sirip Kuning (*Thunnus albacares*) secara Bulking dengan Es Batu Di PPI Hamadi Kota Jayapura. *DINAMISIA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(3): 835-845. <https://doi.org/10.31849/dinamisia.v6i3.10223>
- Sulistyo, H. 2019. Analisis Daya Saing Komoditas Cumi-Sotong-Gurita Indonesia di Pasar China. https://perpustakaan.kkp.go.id/knowledgerepository/index.php?p=show_detail&id=1073674. (Diakses 12 Juni 2024)
- Wulandari, I., Sulaiman, M., Burhani, S. 2022. Analisis Penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) Inspeksi Bongkar Ikan di Pelabuhan Perikanan Samudera (PPS) Cilacap. *Prosiding Semnas Politani Pangkep Vol 3 (2022) "Multifunctional Agriculture for Food, Renewable Energy, Water, and Air Security"*.