

PEMANFAATAN HASIL LAUT MELALUI INOVASI PRODUK OLAHAN SAMBAL IKAN TONGKOL DAN STRATEGI USAHA BERKELANJUTAN DI DESA KUTA KECAMATAN PUJUT LOMBOK TENGAH

Septia Bahrul Amri, Khaeratun Hisan, Baiq Ayu Rizka Amalia ZA,
Baiq Hana Mutia, Desi Fatmalasari, Muhammad David, Nuha Nabilah,
Nuriman, Pipit Kusniati, Riki Pikrianto, Misbahuddin*

Universitas Mataram

Jl. Majapahit No. 62, Mataram NTB

Korespondensi: misbahuddin@unram.ac.id

Artikel history :	<i>Received</i> : 2 Januari 2025	DOI : https://doi.org/10.29303/pepadu.v6i1.7244
	<i>Revised</i> : 25 Januari 2025	
	<i>Published</i> : 20 Maret 2025	

ABSTRAK

Desa Kuta, Kecamatan Pujut, Lombok Tengah, memiliki potensi besar di sektor kelautan, terutama dengan melimpahnya ikan tongkol (*Euthynnus affinis*). Namun, pemanfaatannya masih terbatas pada konsumsi segar. Kegiatan KKN-PMD Universitas Mataram bertujuan meningkatkan nilai tambah melalui inovasi sambal ikan tongkol dan strategi usaha berkelanjutan. Melalui sosialisasi dan pelatihan yang melibatkan Dinas Perindustrian dan UMKM, masyarakat Desa Kuta dibekali pengetahuan dan keterampilan praktis dalam pengolahan dan pengemasan sambal ikan tongkol. Pembentukan kelompok usaha berkelanjutan diharapkan mendorong kemandirian ekonomi dan kesejahteraan masyarakat. Produk ini berpotensi menjadi oleh-oleh khas yang meningkatkan pendapatan masyarakat.

Kata Kunci: Potensi Desa, Sambal Ikan Tongkol, Usaha Berkelanjutan

PENDAHULUAN

Produksi ikan tongkol di Indonesia mencapai 503.564 ton pada tahun 2019 dan terus meningkat setiap tahun. Pada tahun 2020, jumlah produksi ikan tongkol di Indonesia mencapai 580.804 ton, dan pada tahun 2021 meningkat lagi menjadi 593.901 ton. (Nirmala, et al., 2024). Pada tahun 2024, produksi ikan tongkol di Indonesia menjadi bagian dari target produksi perikanan nasional yang mencapai 30,85 juta ton. Pada awal tahun 2024, harga ikan tongkol di pasar Indonesia tercatat sekitar Rp31.950 per kilogram (Deny, 2024). Penangkapan ikan merupakan salah satu kegiatan ekonomi penting yang berkontribusi signifikan terhadap pembangunan nasional. Ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) adalah salah satu jenis ikan konsumsi yang bernilai ekonomi tinggi dan banyak diminati oleh masyarakat (Maghfiroh & Zainuri, 2023). Selama ini, Indonesia telah memanfaatkan potensi sumber daya perikanan dalam berbagai aktivitas ekonomi. Menurut (Akoit & Nalle, 2018) peningkatan ekonomi hingga US\$ 82 miliar per tahun dapat dicapai melalui pengembangan usaha di sektor kelautan dan perikanan Indonesia. Sumber daya perikanan di Indonesia sangat melimpah, terutama dengan keberagaman jenis ikan yang dapat dimanfaatkan untuk

kesejahteraan masyarakat (Zuriat & Yuliana, 2022). Inovasi dalam pengolahan hasil laut, seperti mengembangkan produk sambal ikan tongkol, adalah langkah strategis untuk meningkatkan nilai tambah produk dan menciptakan peluang usaha baru. Sambal ikan tongkol dapat menjadi oleh-oleh khas yang menarik bagi wisatawan, sekaligus meningkatkan pendapatan masyarakat lokal jika diolah dan dipasarkan dengan efektif.

Desa Kuta, yang terletak di Kecamatan Pujut, Lombok Tengah, memiliki potensi sumber daya alam yang melimpah, terutama di sektor kelautan. Salah satu hasil laut yang melimpah di desa ini adalah ikan tongkol. Ikan tongkol merupakan salah satu jenis ikan pelagis yang kaya akan gizi, mudah diperoleh, dan harganya relatif terjangkau. Meski demikian, pemanfaatan ikan tongkol oleh masyarakat setempat masih terbatas pada konsumsi harian atau dijual dalam bentuk segar tanpa diolah lebih lanjut. Kondisi ini menunjukkan bahwa potensi ekonomi dari hasil laut ini belum dimaksimalkan secara optimal. Salah satu upaya untuk meningkatkan nilai tambah dari ikan tongkol adalah dengan mengolahnya menjadi produk yang memiliki daya tahan lebih lama dan nilai jual yang lebih tinggi, seperti sambal ikan tongkol. Sambal ikan tongkol merupakan inovasi produk olahan yang tidak hanya memperpanjang masa simpan ikan, tetapi juga memberikan cita rasa yang khas dan diminati oleh berbagai kalangan. Produk ini juga memiliki peluang besar untuk dikembangkan menjadi usaha kecil dan menengah (UKM) yang berkelanjutan, mengingat tingginya permintaan akan makanan olahan yang praktis dan siap saji.

Terdapat beberapa permasalahan, salah satunya adalah kurangnya inisiatif serta inovasi dalam pemanfaatan sumber daya yang sering kali tersedia namun tidak diperhatikan. Walaupun terdapat potensi dan peluang, pengembangan usaha berbasis produk olahan laut sering kali dihadapkan pada berbagai tantangan. Salah satu tantangan tersebut adalah kurangnya pemahaman mengenai strategi bisnis yang berkelanjutan, mencakup aspek produksi, distribusi, dan pemasaran. Selain itu, keterbatasan teknologi dan sumber daya manusia juga menjadi penghalang dalam memaksimalkan potensi inovasi produk. Selain faktor sumber daya manusia yang masih rendah, terdapat juga kendala ekonomi yang menghambat penyediaan fasilitas dan kapasitas untuk mewujudkan inovasi. Selain itu, kurangnya kesadaran pemerintah untuk terjun langsung ke masyarakat dalam melakukan pelatihan, pembinaan, serta pemberdayaan di desa-desa yang memiliki potensi, juga menjadi kendala. Pemerintah dan masyarakat memegang peran penting dalam mendukung pengembangan usaha kecil dan menengah di daerah. Pelatihan, pemberdayaan, dan pembinaan usaha adalah langkah-langkah kunci untuk meningkatkan kapasitas masyarakat dalam berinovasi dan mengelola usaha. Di Desa Kuta, diharapkan peran aktif pemerintah, bersama kolaborasi dengan masyarakat dan mahasiswa, dapat menciptakan lingkungan usaha yang kondusif dan berkelanjutan. Peran pemerintah sangat penting sebagai landasan awal dan bentuk kepedulian terhadap masyarakat, khususnya di Nusa Tenggara Barat yang terkenal dengan pariwisata dan sumber daya yang melimpah. Mahasiswa memiliki tanggung jawab untuk mewujudkan dan menciptakan inovasi di tengah masyarakat, terutama di Desa Kuta, Kabupaten Lombok Tengah.

Desa Kuta di Kecamatan Pujut, Lombok Tengah, adalah salah satu wilayah yang kaya akan hasil laut. Ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) merupakan salah satu komoditas utama yang memiliki nilai ekonomi tinggi dan sangat digemari oleh masyarakat lokal maupun wisatawan. Namun, pemanfaatan ikan tongkol saat ini masih terbatas pada konsumsi segar atau pengolahan tradisional, sehingga potensi ekonomi yang dapat dihasilkan belum

dimaksimalkan. Desa Kuta merupakan salah satu desa yang terkenal dengan pariwisatanya serta hasil laut dari para nelayan yang berada di beberapa dusun yang ada di Kuta. Berdasarkan survei lapangan yang dilakukan oleh mahasiswa KKN-PMD Universitas Mataram, diketahui bahwa hasil laut ikan tongkol, memiliki potensi ekonomi yang besar

untuk meningkatkan pendapatan masyarakat Desa Kuta. Mayoritas masyarakat di desa ini memiliki villa, penginapan, dan usaha lainnya. Oleh karena itu, penting untuk menghadirkan inovasi baru melalui pemberdayaan masyarakat desa dengan tujuan meningkatkan kapasitas dan kemandirian masyarakat yang memiliki produktivitas secara personal.

Pemanfaatan hasil laut di Desa Kuta adalah salah satu cara pemberdayaan untuk meningkatkan pendapatan yang bernilai ekonomis, baik sebagai konsumsi sehari-hari maupun sebagai oleh-oleh bagi pengunjung lokal maupun warga negara asing. Dengan demikian, para pengunjung dapat merasakan hasil produksi masyarakat Kuta, selain oleh-oleh yang berbentuk pernak-pernik seperti gelang, kalung, dan kain tenun. Penting untuk memberikan edukasi, fasilitas, pelatihan, serta praktik kepada masyarakat, dan memberikan pemahaman agar tidak hanya sekedar menjadi teori kosong belaka. Sebab, salah satu masalah yang kerap kali muncul dalam ranah sosial adalah tingginya angka pengangguran. Oleh karena itu, penting untuk menghadirkan tenaga ahli yang berkompeten di bidang tersebut guna memberikan edukasi sekaligus pelatihan. Mahasiswa Kuliah Kerja Nyata Pemberdayaan Masyarakat Desa (KKN-PMD) Universitas Mataram hadir untuk menggelar kegiatan bernama “Optimalisasi Pemanfaatan Hasil Laut Melalui Inovasi Produk Olahan Laut (Ikan Tongkol) di Desa Kuta.

METODE KEGIATAN

Kegiatan sosialisasi dan pelatihan dilakukan di Desa Kuta, Kecamatan Pujut, Kabupaten Lombok Tengah. Kegiatan ini merupakan bagian dari Kuliah Kerja Nyata (KKN) Universitas Mataram periode Juli – Agustus 2024. Tujuan dari sosialisasi dan pelatihan pemanfaatan hasil laut ini adalah untuk menambah wawasan masyarakat Desa Kuta mengenai potensi hasil laut yang ada, khususnya ikan tongkol. Metode yang digunakan dalam pelaksanaan kegiatan ini adalah sosialisasi dan praktik langsung. Pemateri dalam sosialisasi ini adalah Baiq Dewi Cempaka dari Dinas Perindustrian dan Perdagangan Lombok Tengah sebagai pemateri pertama, dan Husnul Wati, S.T.P. sebagai pemateri kedua. Setelah sosialisasi, kegiatan dilanjutkan dengan praktik pembuatan sambal ikan tongkol yang dipandu oleh Inda Wati, seorang pelaku UMKM yang sudah berpengalaman dalam mengolah produk olahan ikan.

Kegiatan ini dilaksanakan berdasarkan potensi hasil laut di Desa Kuta yang cukup tinggi namun masih belum dioptimalkan oleh masyarakat setempat. Padahal, jika potensi ini dimaksimalkan, dapat meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan penduduk, khususnya di wilayah pesisir pantai. Dengan adanya kegiatan ini, diharapkan dapat menjadi awal bagi ibu-ibu Desa Kuta untuk lebih mengoptimalkan potensi laut yang ada. Adapun beberapa tahapan yang dilakukan dalam kegiatan pelatihan ini adalah sebagai berikut:

1. Survei

Kegiatan ini dimulai dengan survei untuk mengidentifikasi kebutuhan masyarakat Desa Kuta terkait pemanfaatan hasil laut, khususnya ikan tongkol. Survei ini bertujuan

untuk memahami tingkat pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah hasil laut, serta potensi dan tantangan yang mereka hadapi.

2. Persiapan

Berdasarkan hasil survei, tim KKN Universitas Mataram mempersiapkan materi dan strategi pelaksanaan sosialisasi. Persiapan meliputi pemilihan pemateri, penyiapan bahan dan alat untuk praktik, serta koordinasi dengan pemerintah desa untuk memastikan kelancaran acara.

3. Sosialisasi

Dalam sosialisasi ini disampaikan materi tentang "Optimalisasi Pemanfaatan Hasil Laut: Ikan Tongkol." Materi ini mencakup teknik pengolahan, pengemasan, serta pentingnya legalitas usaha seperti NIB dan PIRT. Sosialisasi ini bertujuan untuk meningkatkan pemahaman dan keterampilan masyarakat dalam mengolah ikan tongkol menjadi produk yang bernilai tambah.

4. Praktik

Setelah sosialisasi, peserta diajak untuk langsung mempraktikkan pembuatan sambal ikan tongkol. Dalam sesi ini, peserta didampingi oleh tutor berpengalaman, Bu Inda Wati, yang memberikan panduan langkah demi langkah dalam proses pengolahan. Praktik ini bertujuan untuk memastikan peserta memiliki keterampilan praktis yang dapat mereka terapkan di rumah. Praktik ini tidak hanya dilakukan satu kali, tetapi juga diadakan sesi lanjutan guna lebih memantapkan keterampilan peserta pelatihan dan memastikan mereka dapat mengaplikasikan pengetahuan yang diperoleh secara mandiri.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Sosialisasi Pemanfaatan Hasil Laut Ikan Tongkol

Pada kegiatan sosialisasi yang diadakan untuk memperkenalkan pemanfaatan hasil laut ikan tongkol serta teknik pengemasannya, Dinas Perindustrian dan Perdagangan Lombok Tengah berperan sebagai penyelenggara. Sosialisasi ini dihadiri oleh Baiq Dewi Cempaka dari Dinas Perindustrian dan Perdagangan Lombok Tengah sebagai pemateri pertama, serta Husnul Wati, S.T.P. sebagai pemateri kedua. Mereka memberikan penjelasan mendalam mengenai potensi ikan tongkol sebagai bahan baku produk olahan dan pentingnya pengemasan yang tepat untuk menjaga kualitas dan memperpanjang masa simpan produk.



Gambar 1. Sosialisasi Pemanfaatan Hasil Laut Melalui Inovasi Produk Olahan Sambal Ikan Tongkol Dan Strategi Usaha Berkelanjutan Di Desa Kuta

Setelah sesi sosialisasi selesai, kegiatan dilanjutkan dengan sesi praktik yang berfokus pada pembuatan sambal ikan tongkol. Praktik ini dipandu oleh Inda Wati, seorang pelaku Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) yang memiliki pengalaman luas dalam mengolah produk olahan ikan. Inda Wati memberikan bimbingan langsung kepada peserta tentang cara membuat sambal ikan tongkol yang lezat dan berkualitas. Praktik pembuatan sambal ikan tongkol dilakukan di kantor desa, diikuti oleh perwakilan ibu-ibu dari Desa Kuta. Jumlah peserta yang terlibat sebanyak 23 orang, mewakili 20 dusun yang ada di desa tersebut. Para

peserta dibagi menjadi dua kelompok dalam sesi praktik pertama. Setiap kelompok diberikan kesempatan untuk mempraktikkan proses pembuatan sambal ikan tongkol dengan bimbingan langsung dari Inda Wati.



Gambar 2. Praktik Pertama Pembuatan Sambal Ikan Tongkol di Kantor Desa Kuta

Bahan dan Persiapan

Untuk memulai pembuatan sambal ikan tongkol, bahan-bahan yang diperlukan adalah sebagai berikut:

1. 1/2 kg ikan tongkol, yang merupakan bahan utama dalam pembuatan sambal. 100 gr bawang merah, yang akan memberikan rasa dan aroma khas pada sambal. 100 gr

- bawang putih, untuk menambah kelezatan sambal.
- 2. 40 gr cabe kering keriting, memberikan rasa pedas yang diinginkan. 4 sendok makan micin, sebagai penyedap rasa.
- 3. 2 sendok makan garam, untuk memberikan rasa asin yang pas.
- 4. 1 kg minyak goreng, yang digunakan untuk menggoreng bahan-bahan.

Diagram Alir Proses Memasak Sambal Ikan Tongkol

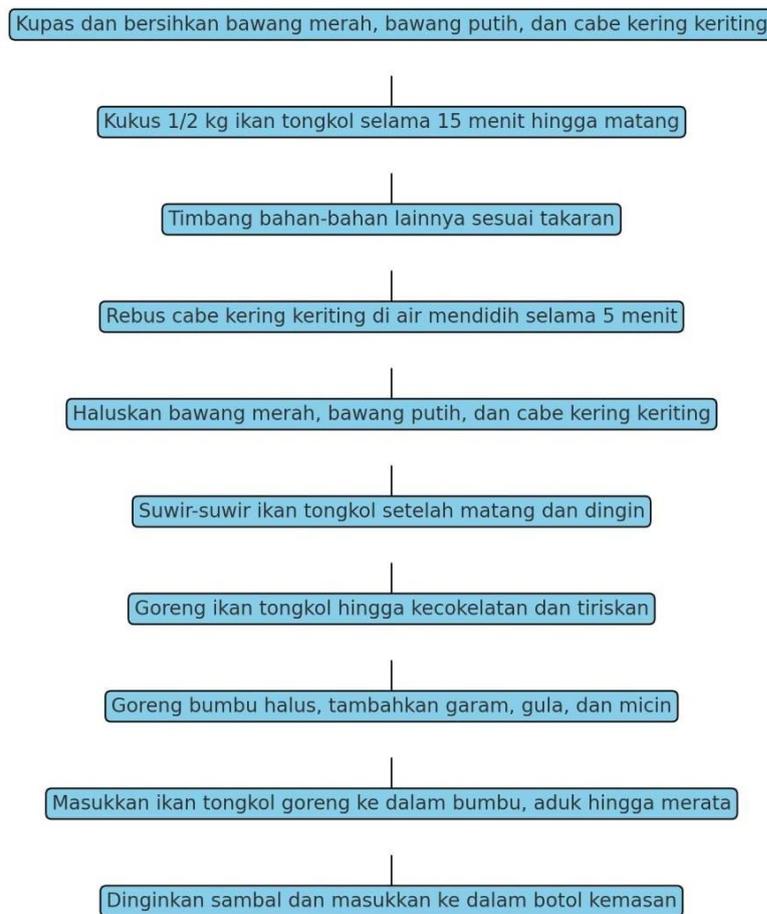


Diagram Alir Proses Pembuatan Sambal Ikan Tongkol

PEMBENTUKAN KELOMPOK USAHA BERKELANJUTAN

Selanjutnya, dilakukan pendataan ulang untuk kelompok ibu-ibu yang tertarik melanjutkan usaha sambal ikan tongkol. Terdapat dua kelompok yang masing-masing berasal dari Dusun Baturiti dan Dusun Merendeng, dengan jumlah anggota masing-masing kelompok sebanyak 6 orang dan 9 orang. Praktik kedua kemudian dilaksanakan khusus bagi kelompok-kelompok yang ingin melanjutkan usaha ini, untuk memberikan pelatihan tambahan dan mendukung keberhasilan usaha mereka di masa depan.

Pada tanggal 15 Agustus 2024, praktik kedua dilaksanakan oleh dua kelompok yang telah terbentuk, yaitu di Dusun Merendeng dan Dusun Baturiti. Antusiasme dan semangat

ibu-ibu dalam mengikuti praktik kedua sangat tinggi. Setiap kelompok pada hari tersebut menentukan ketua kelompok masing-masing untuk memudahkan koordinasi. Kelompok KKN Desa Kuta juga turut berkontribusi dengan membantu masing-masing kelompok dalam pembuatan Nomor Induk Berusaha (NIB) untuk usaha mereka. Berikut adalah beberapa dokumentasi dari kegiatan praktik kedua yang dilakukan oleh masing-masing kelompok.



Gambar 3. Praktik Kedua Pembuatan Sambal Ikan Tongkol

Kegiatan praktik kedua diharapkan dapat meningkatkan keterampilan ibu-ibu dalam pembuatan sambal ikan tongkol, mendorong kemandirian ekonomi melalui usaha mandiri, dan memastikan kualitas produk yang baik. Selain itu, diharapkan praktik ini memfasilitasi pembuatan Nomor Induk Berusaha (NIB), memperkuat kerjasama, menumbuhkan motivasi, dan menciptakan jejaring usaha yang mendukung pengembangan usaha serta memberikan dampak positif bagi peserta dan masyarakat desa.



Gambar 4. Produk Sambal Ikan Tongkol

Kemasan untuk sambal ikan tongkol tersebut menggunakan toples plastik yang didesain menarik untuk meningkatkan daya tarik produk. Kemasan toples plastik memiliki keunggulan seperti ketahanan terhadap kerusakan, sifat higienis, bobot yang ringan, ketersediaan dalam berbagai ukuran, dan kemampuan kedap udara, yang memungkinkan produk untuk disimpan dalam waktu lama. Toples tersebut juga dilengkapi dengan penutup yang memastikan keamanan produk di dalamnya (Mutamimah, Novitasari, Maulana, & Hasanah, 2023). Toples ini menjaga kualitas sambal dengan mencegah kerusakan dan kontaminasi, menjaga kebersihan, dan memungkinkan sambal disimpan lebih lama. Desain kemasan yang menarik juga berkontribusi pada daya tarik produk, sementara penutup yang rapat memastikan sambal tetap aman dan segar selama masa simpan.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan sosialisasi dan pelatihan di Desa Kuta bertujuan untuk meningkatkan pemanfaatan ikan tongkol melalui pembuatan sambal ikan tongkol sebagai produk olahan yang bernilai tambah. Sosialisasi yang diselenggarakan oleh Dinas Perindustrian dan Perdagangan Lombok Tengah, serta pelatihan praktis oleh pelaku UMKM, bertujuan untuk memperkenalkan teknik pengolahan dan pengemasan yang tepat. Dengan kemasan toples plastik yang tahan lama dan menarik, sambal ikan tongkol diharapkan dapat memperpanjang masa simpan, meningkatkan nilai jual, dan menciptakan peluang usaha baru. Kegiatan ini diharapkan dapat meningkatkan keterampilan ibu-ibu desa, mendorong kemandirian ekonomi, serta memperkuat kerjasama dan jejaring usaha, sehingga memberikan dampak positif yang berkelanjutan bagi masyarakat Desa Kuta.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami mengucapkan terima kasih kepada Dinas Perindustrian dan Perdagangan Lombok Tengah, terutama Baiq Dewi Cempaka dan Husnul Wati, S.T.P., serta Inda Wati yang telah memberikan materi dan bimbingan dalam pelatihan pembuatan sambal ikan tongkol. Terima kasih juga kepada masyarakat Desa Kuta dan mahasiswa KKN Universitas Mataram atas partisipasi dan dukungannya. Semoga kegiatan ini memberikan manfaat dan dampak positif bagi kesejahteraan masyarakat desa.

DAFTAR PUSTAKA

Akoit, M. Y., & Nalle, M. (2018). *Pengelolaan Sumberdaya Perikanan Berkelanjutan Di*

- Kabupaten Timor Tengah Utara Berbasis Pendekatan Bioekonomi. *Jurnal Agribisnis Indonesia*, *Jurnal Agribisnis Indonesia*, 85-106.
- Deny, S. (2024). *Target Indonesia Produksi 30,85 Juta Ton Perikanan di 2024 Didukung Pelaku Usaha*. Jakarta: Liputan 6.
- Maghfiroh, V., & Zainuri, M. (2023). ANALISA TINGKAT PEMANFAATAN IKAN TONGKOL (*Euthynnus affinis*) DI PERAIRAN PASONGSONGAN DAN SEKITARNYA, KABUPATEN SUMENEP, MADURA. *Juvenil: Jurnal Ilmiah Kelautan dan Perikanan*, 158-166.
- Mutamimah, D., Novitasari, A., Maulana, W. R., & Hasanah, F. (2023). FERMENTASI PERIKANAN TRADISIONAL TERASI REBON (*Acetes* sp.) PADA UMKM FAMILI DAN POKLAHSAR CAHAYA JAYA KECAMATAN MUNCAR, BANYUWANGI. *JURNAL LEMURU*, 83-88.
- Nirmala, H., C. T., Nugraha, E., R., Wicaksono, P., A., Zhafarina, S. C. (2024). Pembuatan abon dari ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) sebagai inovasi olahan pangan di Kelurahan Lumpur. *Jurnal Pengabdian Masyarakat dan Kewirausahaan*, 80-85.
- Zuriat, & Yuliana, S. (2022). Kajian Potensi Dan Peluang Usaha Budidaya Perikanan Berbasis Pemasaran Di Kabupaten Aceh Selatan. *Jurnal Perikanan Terpadu*, 18-24.