
PENGEMBANGAN PRODUK OLAHAN PERIKANAN DARI DESA AI
KANGKUNG, KECAMATAN SEKONGKANG, KABUPATEN SUMBAWA
BARAT

*DEVELOPMENT OF PROCESSED FISHERY PRODUCTS FROM AI KANGKUNG
VILLAGE, SEKONGKANG, WEST SUMBAWA REGENCY*

Maslia Qomar, Novi Sri Wahyuni, Rahmat Hidayat, Nurcholish Aricsyach,
Endang Kurnia Sari, Febbi Widia Sasmawardana, Vivi Dewi Safitri,
Nurhalimah, Neneng Anjarwati, Tiara Alfateha, Ula Nafi'ah, Khoviduddin,
Muhammad Ihsan, Muhammad Maulana Ibrahim, Rasidi, Filin Nurehas,
Muhammad Syahrudin

Universitas Cordova

Jl. Pondok Pesantren No. 112 Kelurahan Menala Kecamatan Taliwang Kabupaten
Sumbawa Barat Nusa Tenggara Barat

Informasi artikel	
Korespondensi	: masliaqomar@uncordova.ac.id
Tanggal Publikasi	: 30 Agustus 2023
DOI	: https://doi.org/10.29303/wicara.v1i4.3520

ABSTRAK

Pengabdian Masyarakat di Desa Ai Kangkung bertujuan untuk mengembangkan produk olahan perikanan Desa Ai Kangkung, Kecamatan Sekongkang, Kabupaten Sumbawa Barat. Salah satu potensi desa yang dimiliki oleh Desa Ai Kangkung adalah bidang perikanan. Produk olahan perikanan yang dikembangkan oleh mahasiswa KKN Universitas Cordova di Ai Kangkung adalah Keripik Ikan dan Stik Ikan. Metode yang digunakan pada kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat yaitu observasi, riset produk, formulasi produk dan pelatihan pengolahan produk perikanan. Pelatihan pengolahan produk perikanan mampu menambah pengetahuan dan keterampilan masyarakat Desa Ai Kangkung dan dengan dihasilkannya produk maka Desa Ai Kangkung dapat memiliki produk unggulan. Pelatihan pengolahan produk perikanan yang diberikan kepada masyarakat memberikan dampak perubahan pola ekonomi masyarakat. Produk olahan perikanan menjadi keripik ikan dan stik ikan mampu meningkatkan perekonomian masyarakat. Program dari pengabdian ini mendapat apresiasi yang baik dari Pemerintah Desa dan Masyarakat Desa Ai kangkung karena telah memberikan dampak yang positif kepada masyarakat dalam pengolahan produk perikanan yang memiliki nilai ekonomis tinggi.

Kata kunci: Produk Olahan, Perikanan, Desa Ai Kangkung

ABSTRACT

Community Service in Ai Kangkung village aims to develop processed fishery products in Ai Kangkung Village, Sekongkang District, West Sumbawa Regency. One of the village potentials owned by Ai Kangkung Village is the field of fisheries. Fishery products developed by Cordova University Community Service students at Ai Kangkung are Fish Chips and Fish

Sticks. The methods used in Community Service activities are observation, product research, product formulation and fishery product processing training. Fishery product processing training is able to increase the knowledge and skills of the people of Ai Kangkung Village by producing the products. Besides, Ai Kangkung Village can have superior products. Fishery product processing training given to the community has an impact on changing the pattern of the community's economy. Processed fishery products into fish chips and fish sticks can improve the community's economy. This service program received good appreciation from the Village Government and the Ai Kangkung Village Community because it had a good impact on the community in processing fishery products.

Key words: *Processed Products, Fisheries, Ai Kangkung Village*

PENDAHULUAN

Desa Ai Kangkung adalah salah satu desa yang berada di Kecamatan Sekongkang Kabupaten Sumbawa Barat yang secara geografis terletak di pesisir barat Kabupaten Sumbawa Barat. Penduduk Desa Ai Kangkung bersifat homogen karena terdiri dari Suku Sumbawa, Suku Sasak dan Suku Bali. Mata pencaharian penduduknya sebagai petani, pekebun dan juga nelayan. Sesuai dengan visi dan misi pemerintah Desa Ai kangkung tahun 2019-2025, pemerintah desa mendorong pembangunan dengan mengedepankan aspek berkelanjutan, selaras dan merata di berbagai bidang pembangunan desa. Potensi desa yang dimiliki oleh Desa Ai Kangkung masih harus terus digali terutama dari sektor pertanian dan perikanan. Jenis mata pencaharian yang digeluti sebagian besar ialah perikanan dan buruh tani sementara pedagang atau wiraswasta jumlahnya sangat minim. Hal ini berbeda dengan jenis mata pencaharian di Desa Ai Kangkung yang dekat dengan pantai. Sebagian warga juga diketahui melakukan produksi hasil-hasil perikanan seperti ikan asin.

Salah satu upaya yang dapat dilakukan dalam meningkatkan mutu hasil perikanan ialah dengan dilakukannya sosialisasi, diseminasi dan praktik tentang bagaimana cara memproduksi hasil olahan tradisional berbahan baku lokal yang sesuai dengan aturan-aturan yang berlaku dalam hal penanganan bahan baku dan prosedur pengolahan. Upaya tersebut akan menghasilkan produk yang aman dan bermutu. Kegiatan pengabdian pada masyarakat yang diselenggarakan oleh Universitas Cordova diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam menghasilkan produk olahan perikanan yang bermutu sesuai dengan standar. Tujuan lainnya adalah untuk meningkatkan pendapatan dari keluarga yang memproduksi olahan perikanan maupun nelayan di lingkungan desa di Kecamatan Sekongkang khususnya di Desa Ai Kangkung.

Tujuan dari kegiatan pengabdian masyarakat di Desa Ai Kangkung Kecamatan Sekongkang bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan masyarakat desa terutama para istri petani atau nelayan atau kelompok pengolah atau ibu-ibu yang tergabung pada PKK (Pembinaan Kesejahteraan Keluarga) dalam mengembangkan dan menghasilkan produk hasil perikanan.

METODE KEGIATAN

Observasi

Mendatangi warga masyarakat khususnya di bagian Dusun Senutuk yang berada di dekat pantai tempat para nelayan melaut. Setelah itu mencari informasi tentang olahan-olahan dari bahan ikan yang diproduksi oleh masyarakat.



Riset Produk dan Formulasi Produk

Melakukan survei di 3 dusun yakni Dusun Ai Betak, Dusun Ai Kangkung, dan Dusun Senutuk. Kami melakukan survei secara langsung ke beberapa rumah warga yang berpotensi memiliki *skill* ataupun yang masih dalam tahap pembelajaran dalam membuat produk olahan perikanan. Selain itu kami juga memformulasikan dengan beberapa uji coba agar menemukan komposisi produk yang sesuai dan dilanjutkan ke tahap pelaksanaan.



Pelatihan Pengolahan Produk Perikanan

Penyuluhan dan demonstrasi praktik produk olahan perikanan dilaksanakan pada tanggal 8 Agustus 2023 yang berlokasi di Kantor Desa Ai Kangkung. Pada tahap ini Mahasiswa KKN melakukan pelatihan serta pendampingan dalam pembuatan produk keripik ikan dan stik ikan bersama para ibu-ibu di Desa Ai Kangkung

Pelatihan pengolahan produk perikanan

Berdasarkan analisis situasi terkait keadaan Desa Ai Kangkung maka kelompok KKN Desa Ai Kangkung merancang berbagai kegiatan untuk menjawab persoalan-persoalan tersebut. Pelaksanaan kegiatan dilakukan dengan pendekatan partisipatif sehingga khalayak sasaran dapat berperan aktif dalam setiap kegiatan dan penyelesaian masalah. Pendekatan jenis ini sering digunakan dalam kegiatan-kegiatan yang berhubungan dengan pemberdayaan masyarakat (Astuti 2001). Metode penyampaian melalui pendekatan andragogi yang merupakan proses pembelajaran yang dapat membantu orang dewasa menemukan dan menggunakan hasil temuannya yang berkaitan dengan lingkungan sosial, adanya interaksi dan saling pengaruh antara pemateri dengan peserta (Raharjo dan Suminar, 2016).



Gambar 1 Survei ke beberapa warga desa terkait potensi produk

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengabdian kepada masyarakat merupakan salah satu unsur Tri Dharma Perguruan Tinggi. Bidang keahlian tim terdiri dari teknologi pengolahan hasil perikanan dan manajemen mutu terpadu yang sangat bermanfaat dalam transfer pengetahuan dan teknologi materi yang dibawakan. Tim pelaksana yang terlibat telah mempunyai pengalaman memadai di bidang pengabdian kepada masyarakat yang diselenggarakan oleh Universitas Cordova.

Tahapan awal dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat adalah menentukan sasaran dari kegiatan. Sasaran kegiatan ditargetkan kepada istri-istri para petani atau nelayan, ibu-ibu PKK dan kelompok pengolah tradisional yang masih berskala rumah tangga atau baru mau memulai usahanya yang terdapat di lingkungan Desa Ai Kangkung.

Berdasarkan hasil survei dan wawancara pada beberapa warga diketahui bahwa potensi warga dalam mengolah produk hasil perikanan masih rendah. Hal tersebut disebabkan karena sedikitnya warga desa yang berprofesi sebagai wiraswastawan karena sebagian besar penduduk desa berprofesi sebagai PNS (Pegawai Negeri Sipil) dan buruh tani. Warga desa masih mengkonsumsi ikan dalam bentuk produk-produk kuliner dan belum dalam bentuk produk olahan teknologi pengolahan pangan yang dapat dijual. Kendala umum yang dirasakan yaitu tingkat pengetahuan masyarakat yang masih rendah, terutama dalam menghasilkan produk olahan hasil perikanan yang bermutu.

Selain itu juga teramati bahwa beberapa pengolah tradisional di Sekongkang secara umum belum memenuhi standar sanitasi yang benar sehingga kontaminasi rawan terjadi pada produk yang dihasilkan. Pada saat survei, Kepala Desa Ai Kangkung dan Sektretaris Desa sebagai wakil dari masyarakat desa menyambut baik dari kegiatan yang akan dilakukan oleh mahasiswa dan dosen Universitas Cordova karena dapat memberikan pengaruh positif bagi peningkatan kemampuan dari masyarakat Desa Ai Kangkung dan diharapkan kegiatan ini mampu menumbuhkan jiwa kewirausahaan dari masyarakat desa khususnya dalam mengolah produk hasil perikanan, mengingat minimnya penduduk yang berprofesi sebagai pengolah.

Sosialisasi dilakukan beberapa waktu kemudian dengan cara memberikan informasi mengenai kegiatan yang akan dilaksanakan di Desa Ai Kangkung. Model pemberdayaan masyarakat dilakukan dengan menyampaikan pengetahuan mengenai cara produksi pangan yang baik, prosedur sanitasi dan peraturan serta perundangan yang terkait dengan standar produk olahan. Selain materi tersebut juga akan dilakukan demonstrasi praktik beberapa produk olahan hasil perikanan (keripik ikan dan stik ikan) bersama masyarakat sasaran serta dialog dua arah mengenai rangkaian kegiatan yang dilakukan selama satu hari. Sambutan warga Desa Ai Kangkung terhadap sosialisasi produk sangat baik terutama dari ibu-ibu yang tergabung di PKK.

Kegiatan utama berupa sosialisasi dan demonstrasi praktik mengolah produk olahan perikanan dilaksanakan selama satu hari yaitu pada tanggal 8 Agustus 2023 di ruang kantor Desa Ai Kangkung, Kecamatan Sekongkang, Kabupaten Sumbawa Barat. Materi yang disampaikan terdiri dari Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB), prosedur standar sanitasi, peraturan serta perundangan yang terkait dengan mutu dan pengenalan mengenai Standar Nasional Indonesia untuk produk olahan perikanan (keripik ikan dan stik ikan). Penyuluhan dilakukan pada hari pertama dan kedua, di mana setelah setiap penyuluhan terdapat demonstrasi dan praktik olahan makanan perikanan. Warga desa yang hadir dapat turut berpartisipasi dalam membuat produk olahan karena disiapkan seperangkat alat dan bahan khusus bagi warga desa yang ingin turut mencoba membuat produk. Terdapat empat prosedur pembuatan produk olahan hasil perikanan yang dipraktikkan bersama warga yaitu pembuatan keripik ikan dan stik ikan yang terbuat dari ikan tamban. Alat dan bahan yang digunakan seluruhnya mempertimbangkan tingkat ketersediaan di daerah. Proses produksi olahan produk perikanan menggunakan alat atau proses otomatis seperti *blender* untuk membantu proses produksi. Produk dipilih berdasarkan keragaman jenis, proses, kegunaan, kemudahan dan kesesuaian dengan kondisi desa dan Masyarakat setempat. Kegiatan sosialisasi dan demonstrasi produk olahan perikanan dihadiri oleh 20 orang dengan usia peserta kegiatan bervariasi antara 20 hingga 40 tahun.

Kegiatan diawali dengan penyuluhan berkenaan dengan cara produksi pangan yang baik serta peraturan dan perundangan pemerintah yang terkait dengan mutu produk olahan. Untuk menghasilkan produk pangan yang bermutu maka hal ini tidak hanya dipengaruhi oleh formulasi produknya tetapi juga faktor-faktor lain yang mendukung seperti bangunan, pekerja, manajemen, fasilitas, air dan lain-lain. Warga yang hadir seluruhnya menyimak dengan seksama dan mengajukan beberapa pertanyaan pada sesi diskusi. Pertanyaan warga pada hari pertama berkisar pada produk yang bermutu hingga pemasaran produk jika produk tersebut telah dapat diproduksi. Setelah tahap diskusi selesai, warga kemudian mengikuti kegiatan selanjutnya yaitu demonstrasi dan praktik, di mana pada tahap ini kelompok KKN terlebih dahulu mendemonstrasikan cara pembuatan keripik ikan dan stik ikan yang kemudian dapat diikuti dan dilaksanakan secara langsung oleh warga yang hadir pada kegiatan ini karena tempat, peralatan dan bahan telah disiapkan khusus bagi para warga sebagai peserta kegiatan. Pada akhir kegiatan, produk yang dibuat oleh warga dievaluasi dan diberikan saran agar produk yang dibuat lebih baik lagi walaupun tidak banyak saran yang diberikan karena produk keripik ikan dan stik ikan yang dibuat telah cukup baik secara organoleptik.

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat di Desa Ai Kangkung Kecamatan Sekongkong Kabupaten Sumbawa Barat dapat diterima dengan baik oleh masyarakat, khususnya perwakilan warga yang menghadiri kegiatan penyuluhan dan demonstrasi mengenai produk olahan perikanan terstandar. Tingkat partisipasi dan antusiasme warga yang hadir dapat dilihat dari banyaknya pertanyaan-pertanyaan seputar cara menghasilkan produk yang bermutu dan prosedur pembuatan produk olahan yang dilakukan. Diharapkan kegiatan ini mampu menumbuhkan jiwa kewirausahaan dari masyarakat desa khususnya dalam mengolah produk hasil perikanan, mengingat minimnya penduduk yang berprofesi sebagai pengolah atau pengusaha produk olahan perikanan.



Gambar 2 Koordinasi mengenai produk dengan staf Desa Ai Kangkung



Gambar 3 Produk olahan ikan yang sudah jadi



Gambar 4 Peserta pelatihan produk dari hasil perikanan



Gambar 5 Pelatihan pengolahan produk dari hasil perikanan

KESIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan-kegiatan yang telah dilaksanakan dirancang untuk menjawab kebutuhan di beberapa aspek yang berkaitan dengan potensi desa serta pengembangan potensi yang ada. Hasil kegiatan yang dicapai yaitu produk olahan perikanan berupa keripik ikan dan stik ikan. Letak geografis Desa Ai Kangkung yang berada di garis pantai dan salah satu mata pencaharian masyarakatnya sebagai nelayan diharapkan dapat membantu mengembangkan ekonomi desa. Masyarakat dapat menghasilkan produk perikanan secara mandiri, diproduksi secara masal dan dipasarkan secara luas.

UCAPAN TERIMA KASIH

Pada kesempatan ini, kami menyampaikan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya sebagai bentuk apresiasi kepada:

1. Wakil Rektor IV Universitas Cordova Maslia Qomar, S.T., MPPM. selaku Wakil Rektor IV Bidang Kerjasama, Riset dan Inovasi.
2. Departemen Penelitian dan Pengabdian Pada Masyarakat Universitas Cordova atas penyelenggaraan KKN Tematik 2023.
3. Novi Sri Wahyuni, S.Pd., M. Hum., selaku Dosen Pembimbing Lapangan KKN Tematik Universitas Cordova di Desa Ai Kangkung.
4. Ibu Ratnawati, selaku Kepala Desa Ai Kangkung.
5. Bapak Lalu Hendra Saputra, S.M., selaku Sekretaris Desa Ai Kangkung.
6. Pemerintah Desa Ai Kangkung.
7. Masyarakat Desa Ai Kangkung, selaku pendukung mahasiswa KKN-T Universitas Cordova dalam melaksanakan dan mensukseskan berbagai kegiatan dan/atau program KKN.
8. Rekan-rekan KKN Tematik Desa Ai Kangkung 2023 yang telah banyak berkontribusi selama berjalannya KKN.

DAFTAR PUSTAKA

- Astuti, S.I., (2001). Pendekatan Partisipatif Lewat Pemberdayaan Rakyat: Alternatif Bagi Pembangunan Berwawasan Otonomi Daerah. *Mimbar* 2(17): 212-237.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). (2002). *Pedoman Cara Produksi Pangan yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT)*. Badan Pengawas Obat dan Makanan. Jakarta.
- Darwanto, S.B., dan Murniyati A.S. (2003). *Program Manajemen Mutu Terpadu*. Departemen Kelautan dan Perikanan, Pusat Pendidikan dan Pelatihan Perikanan. Jakarta.
- Peranginangin, R., S. Wibowo dan Y.N. Fawzya. (1999). *Teknologi Pengolahan Surimi*. PaTek No.06/ PaTek/03/1999, Instalasi Penelitian Perikanan Laut Slipi, Balai Penelitian Perikanan Laut, Pusat Penelitian dan Pengembangan Perikanan. Jakarta.
- Pratama, R.I., Rostini I., Afrianto, E. *Sanitasi Industri Pengolahan Pangan*. Deepublisher. Yogyakarta.
- Purnomo, D. (2017). *Sociopreneur Millenial* Bitread Publishing. Bandung.
- Raharjo, T.J., dan Suminar, T. (2016). Penerapan Pedagogi Dan Andragogi Pada Pembelajaran Pendidikan Kesetaraan Kelompok Belajar Paket A, B, Dan C Di Kota Semarang yang diunduh dari: <http://download.portalgaruda.org/article.php?article=136482&val=5663> pada tanggal 5 Agustus 2018
- Winarno, F.G. dan Surono. (2004). *GMP Cara Pengolahan Pangan yang Baik*. M-BRIO Press. Bogor.