

## Processing of Seafood Into Contemporary Food That Is Nutritious And Economically Valuable In Welcoming Ecotourism In Nagari Kurai Taji, Nan Sabaris District, Padang Pariaman Regency

Fauzana Gazali<sup>#1</sup>, Melindra Mulia<sup>1</sup>, Trisna Kumala Sari<sup>1</sup>, Umar Kalmar Nizar<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Universitas Negeri Padang, Jalan Prof. Dr. Hamka, Air Tawar Barat, Padang 25171, Indonesia

\* Correspondence: fauzana\_gazali@fmipa.unp.ac.id; Tel.: +6185263719985

Diterima Agustus 2021, Disetujui September 2021 Dipublikasikan November 2021

**Abstract** – Nagari Kurai Taji is located in Nan Sabaris District, Padang Pariaman Regency, West Sumatra Province. This area is inhabited by 9335 people, most of whom work as fishermen, traders and farmers. Kurai Taji community who work as fishermen usually only sell their haul as raw materials or basic ingredients for cooking, so the profits are not much. The abundant marine haul is sometimes also difficult to sell to the public, especially in the midst of the current pandemic situation. In addition to fishing, the kurai taji peoples are also known as traders. They sell many things like daily necessities and Pariaman's specifics culinary. However, from the information obtained, there are not many people who sell contemporary foods that are liked by young people in this area, especially those processed from seafood. This community services aims to equipped the people in Kurai Taji Village with skills in processing seafood into modern food that is healthy, nutritious and has high economic value. After participating in the training, it is hoped that the community will have skills in processing seafood into modern food so that the products made can be sold and increase the income of the local community. Thus, the community will be better prepared to face the development of culinary tourism in Kurai Taji. The products made are expected to be an attraction for tourist visitors and improve the economy of the surrounding community.

**Keywords** — processing of seafood, contemporary food, ecotourism,

### Pendahuluan

Nagari Kurai Taji berada di Kecamatan Nan Sabaris, Kabupaten Padang Pariaman, Provinsi Sumatra Barat. Nagari seluas 6,15 kilometer persegi ini berlokasi sejauh 20 km dari ibu kota kabupaten Padang Pariaman dan berjarak 48 km dari kota Padang, ibu kota Provinsi Sumatera Barat. Nagari ini berpenduduk kurang lebih 9335 jiwa, yang sebagian besar bekerja sebagai pedagang, nelayan dan petani (sapriyelni:2018).

Masyarakat Kurai Taji yang bekerja sebagai nelayan biasanya hanya menjual hasil tangkapan mereka sebagai bahan mentah/bahan dasar masakan saja sehingga keuntungan yang diperoleh tidak seberapa. Hasil tangkapan laut yang melimpah kadang juga sulit dipasarkan masyarakat apalagi ditengah keadaan pandemik sekarang ini. Akibatnya masyarakat hanya

berusaha mengeringkan hasil laut tangkapan mereka agar lebih awet dan tahan lama<sup>[2][4]</sup>. Usaha lain yang dilakukan masyarakat biasanya dengan mengolah hasil laut menjadi makanan tradisional seperti sala lauk dan rakik bada, namun jika setiap masyarakat hanya membuat makanan tradisional ini saja tentu mereka juga akan mengalami kesulitan dalam hal pemasaran. Padahal strategi pemasaran sangat berperan penting terhadap peningkatan penjualan suatu produk<sup>[6]</sup>

Selain melaut mencari ikan, masyarakat Kurai Taji juga berdagang. Jiwa dagang masyarakat ini konon kabarnya telah mengakar sejak zaman dahulu. Bukti nya adalah dengan adanya pasar tradisional di nagari Kurai Taji ini. Barang dagangan yang dijual dipasar nagari umumnya adalah barang-barang kebutuhan pokok masyarakat. Selain menjual bahan kebutuhan harian masyarakat, dipasar nagari Kurai Taji ini juga terdapat pasar kuliner (los lambung) yang

menjual berbagai kuliner makanan khas Pariaman. Los lambung ini sudah terkenal sejak lama dan menjadi salah satu destinasi wisata kuliner di kabupaten Padang Pariaman khususnya nagari Kurai Taji. Setiap harinya terutama saat akhir pekan banyak wisatawan yang datang berkunjung untuk menikmati kuliner di tempat ini. Namun dari informasi yang diperoleh belum ada masyarakat yang menjual makanan kekinian yang disukai anak muda terutama dari olahan hasil laut ditempat ini. Hal ini disebabkan karena kurangnya pengetahuan masyarakat tentang teknik mengolah hasil laut menjadi makanan tersebut. Untuk itu, melalui wali nagari Kurai Taji kecamatan nan Sabaris, masyarakat mengajukan permohonan kepada LP2M Universitas Negeri Padang agar tim PKM UNP memberikan pelatihan pengolahan hasil laut menjadi makanan kekinian yang sehat, sarat gizi dan bernilai ekonomis di nagari ini. Setelah mengikuti kegiatan pelatihan tersebut diharapkan masyarakat memiliki keterampilan dalam pengolahan hasil laut menjadi makanan kekinian yang sehat, bergizi dan bernilai ekonomis sehingga produk yang dibuat dapat dijual dan menambah penghasilan masyarakat setempat. Dengan demikian, masyarakat menjadi lebih siap dalam menghadapi perkembangan wisata kuliner di nagari Kurai Taji ini. Produk yang dibuat diharapkan dapat menjadi daya tarik pengunjung dan meningkatkan perekonomian masyarakat sekitar.

### Solusi/Teknologi

Solusi yang ditawarkan dalam mengatasi masalah yang dialami oleh mitra dalam hal ini adalah masyarakat Nagari Kurai Taji Kecamatan Nan Sabaris adalah sebagai berikut:

1. Memberikan informasi tentang cara mengolah hasil laut menjadi makanan kekinian yang sehat, bergizi, dan bernilai ekonomis
2. Melatih Masyarakat nagari Kurai Taji dalam membuat olahan makanan kekinian yang sehat dan bergizi, dari bahan dasar hasil laut tangkapan masyarakat setempat. Masyarakat setempat akan dilatih dalam mengolah makanan kekinian berbahan dasar hasil laut seperti abon ikan, fish roll, crispy fish stick,

bakso ikan, saos sambal seafood, nugget ikan dan bakso ikan.

3. Memberikan informasi tentang packing dan pemasaran produk yang dihasilkan sehingga dapat diperdagangkan untuk meningkatkan taraf ekonomi keluarga

Pelaksanaan kegiatan PKM ini melalui 3 tahap utama yaitu **tahap persiapan, tahap pelaksanaan** dan **tahap evaluasi**. **Tahap persiapan** meliputi pembuatan proposal, perencanaan kegiatan yang akan dilakukan, serta penetapan peserta dan narasumber. Sedangkan **tahap pelaksanaan** dilakukan dalam 3 bentuk kegiatan yaitu 1) penyampaian materi oleh nara sumber yaitu Ibu Trisna Kumala Sari, Ph.D dan Bapak Umar Kalmar Nizar, Ph.D tentang Kandungan gizi ikan laut dan cara pengolahannya menjadi makanan sehat bernilai ekonomi dilanjutkan dengan packing produk dan strategi pemasaran produk yang dibuat, 2) praktek terbimbing pembuatan produk makanan kekinian hasil olahan ikan seperti pembuatan bakso ikan, nugget ikan, aneka seafood, fish ball dan saos sambal. Dalam praktek terbimbing ini, peserta pelatihan didampingi oleh tim dalam membuat setiap produk yang dilatihkan, 3) praktek mandiri pembuatan produk olahan ikan secara berkelompok. Tim pengabdian jurusan kimia UNP menugaskan peserta untuk berlatih membuat produk olahan ikan lainnya yang dicantumkan pada penuntun yang dibagikan secara mandiri dimana bahan –bahan yang akan digunakan dibiayai dari dana hibah PKM yang diterima.

Untuk mengetahui apakah target yang ingin dicapai dalam kegiatan terpenuhi, dilakukan evaluasi secara sistematis baik dari segi pelaksanaan, output maupun respon masyarakat terhadap kegiatan yang dilakukan. Tidak lupa tim melakukan penyebaran questioner terkait pola pikir masyarakat terhadap konsumsi ikan dan cara pengolahan yang baik.

### Hasil dan Diskusi

Kegiatan Program Kemitraan Masyarakat (PKM) dengan tema Pengolahan Hasil Laut Menjadi Makanan Kekinian Yang Sarat Gizi dan

Bernilai Ekonomis dalam Menyongsong Ekowisata di Nagari Kurai Taji Kecamatan Nan Sabaris Kabupaten Padang Pariaman. secara keseluruhan dapat dilaksanakan dengan baik sesuai jadwal. Sesuai kesepakatan dengan mitra yaitu ketua PKK nagari Kurai Taji melalui wali nagari, kegiatan ini dilakukan sebanyak 2 kali pertemuan terstruktur dan dua kali kegiatan mandiri.

Sebelum kegiatan dimulai tim PKM memberikan kuesioner pada peserta untuk melihat pengetahuan awal peserta tentang kandungan gizi ikan, cara pengolahan hasil laut yang mereka ketahui dan mengetahui bagaimana pola konsumsi ikan masyarakat setempat. Berdasarkan angket yang disebarkan pada peserta sebelum pelaksanaan kegiatan diketahui bahwa umumnya masyarakat kurai taji mempunyai pola konsumsi ikan yang tinggi karena semua responden mengaku pernah mengkonsumsi ikan dan tertarik untuk meningkatkan konsumsi ikan. Berdasarkan respon yang diberikan, diketahui bahwa hal yang paling berpengaruh terhadap pola konsumsi ikan masyarakat adalah kebiasaan sejak kecil. Dimana hampir 90 % responden menjawab sudah terbiasa mengkonsumsi ikan sejak kecil diajarkan oleh orang tua mereka secara turun temurun. Sebanyak 78% responden mengaku mengkonsumsi ikan karena kandungan gizi ikan yang cukup tinggi. Disamping itu, karena daerah mereka juga terletak ditepi pantai tentu sangat mudah mendapatkan ikan segar dengan harga murah untuk diolah menjadi berbagai masakan.

Saat pertanyaan diarahkan tentang pengolahan ikan yang biasa mereka lakukan, hampir 80 % responden menyatakan ikan/ hasil laut biasa diolah menjadi bahan masakan dan makanan tradisional seperti sala lauak, ikan pindang, ikan asap dan dikeringkan saja. Hanya 5% dari responden yang mengaku pernah mengolah ikan menjadi bakso dan pempek. Ini menunjukkan bahwa kurangnya pengetahuan peserta dalam mengolah ikan menjadi produk makanan kekinian yang disukai remaja.

Jalannya kegiatan pengabdian ini secara garis besarnya mengikuti pola tiga tahap yaitu : Tahap pertama dilakukan pemberian wawasan atau pengetahuan dari tim pengabdian kepada masyarakat mengenai kandungan gizi ikan,

manfaat dan teknik pengolahannya menjadi produk pangan sehat bernilai ekonomis (Gambar 1). Pemberian edukasi tentang manfaat ikan ini dilakukan dengan metode ceramah diikuti dengan tanya jawab dengan peserta terkait topik yang disampaikan. Nara sumber memaparkan materi tentang kandungan gizi berbagai jenis ikan baik ikan air tawar maupun ikan laut. Diantara banyak ikan laut diinformasikan kepada masyarakat ternyata ikan tongkol yang sehari-harinya kurang diminati masyarakat dan harganya murah dipasaran, memiliki kandungan protein yang cukup tinggi yaitu 25% per 100gr. Sementara ikan tenggiri dan ikan kakap yang harganya mahal hanya memiliki kandungan protein berturut-turut 21,4% dan 24%<sup>[1][2][4]</sup>. Selain itu, ikan tongkol juga kaya akan omega 3 sehingga baik dikonsumsi oleh anak-anak dalam masa pertumbuhan<sup>[7]</sup>. Sebagai bahan bacaan, tim PKM membagikan modul pengolahan bahan pangan ikan pada peserta. Modul tersebut sudah dilengkapi dengan materi tentang kandungan gizi ikan serta langkah-langkah pembuatan beberapa produk olahan ikan.



**Gambar 1.** Penyampaian Materi oleh Narasumber

Tahap kedua dilakukan pemberian wawasan atau pengetahuan dari tim pengabdian kepada masyarakat mengenai cara pembuatan produk pangan olahan ikan tongkol seperti fish ball,

nugget ikan, bakso ikan, aneka seafood, dan saos sambal. Peserta sangat antusias dalam mendengarkan setiap langkah pengolahan produk yang disampaikan (gambar2). Setelah diberikan teori tentang cara pembuatan produk olahan ikan kegiatan dilanjutkan dengan praktek pembuatan produk-produk tersebut. Namun sebelum melakukan praktek terlebih dahulu tim pkm mempersiapkan bahan-bahan yang diperlukan dalam kegiatan sementara masyarakat/ peserta mempersiapkan alat-alat yang diperlukan saat praktek seperti kompor gas, kualii, periuk, sendok,dan beberapa buah piring. Jika semua alat dan bahan sudah lengkap, kegiatan praktek langsung dilaksanakan. Dalam kegiatan praktek ini ibu-ibu PKK dan tim pengabdian bersama-sama membuat produk olahan ikan seperti fish ball, nugget, aneka seafood dan saos sambal seafood.



**Gambar 2.** Peserta antusias dalam menyimak paparan narasumber

Tahap ketiga merupakan uji coba dan evaluasi hasil praktek pengolahan ikan menjadi bahan pangan kekinian yang sehat dan bernilai ekonomis. Hasil evaluasi terhadap produk olahan ikan yang dibuat menunjukkan bahwa produk sangat disukai masyarakat. Ikan tongkol yang pada awalnya kurang dilirik masyarakat untuk dikonsumsi karena tekstur dagingnya yang keras, setelah diolah menjadi nugget, fish ball dan aneka seafood menghasilkan cita rasa baru dan disukai kebanyakan masyarakat terutama anak-anak. Hal ini merupakan target tim dalam kegiatan PKM, karena tim pengabdian bertujuan memberikan

edukasi pada masyarakat dalam mengolah ikan menjadi produk pangan kekinian yang bergizi dan disukai masyarakat. Sebab, disamping harga ikan yang terjangkau, kandungan proteinnya yang tinggi serta kaya akan omega 3 dibanding ikan laut lainnya sehingga ikan laut sangat cocok dikonsumsi oleh anak-anak dalam masa pertumbuhan. Para peserta setelah praktek kemudian mencoba hasil olahan mereka. Mereka menyampaikan evaluasi/informasi bahwa produk olahan ikan yang mereka buat sehat dan enak serta mudah untuk dibuat. Adapun beberapa olahan produk yang dibuat dapat dilihat pada Gambar 3.



**Gambar 3.** Produk yang dihasilkan selama kegiatan



**Gambar 4.** Praktek pembuatan Fish Ball

Selama kegiatan berlangsung terlihat peserta sangat antusias dalam melakukan setiap langkah yang ada pada penuntun. Kerja sama dan kekompakan peserta juga terlihat dalam kegiatan

praktek terbimbing yang dilakukan (Gambar 4). Beberapa kendala yang dihadapi selama pelaksanaan kegiatan adalah tidak tersedianya mikrofon untuk acara pembukaan dilokasi. Akhirnya pembukaan berlangsung tanpa menggunakan pengeras suara. Kendala berikutnya yang dihadapi adalah keterbatasan alat praktek yang akan digunakan peserta dalam kelompok pada hari pertama, namun masalah ini dapat diselesaikan pada hari berikutnya karena beberapa warga bersedia meminjamkan peralatan mereka seperti kompor dan peralatan memasak untuk pelaksanaan kegiatan.

Adapun faktor pendukung pelaksanaan kegiatan ini antara lain tingginya motivasi dan semangat masyarakat Kurai Taji dalam mengikuti setiap tahapan kegiatan yang dilaksanakan. Hal ini terbukti dengan banyaknya peserta yang datang di setiap pertemuan. Respon peserta yang sangat baik ini juga membangkitkan semangat tim pelaksana PKM dari Jurusan kimia FMIPA UNP sehingga kegiatan dapat berlangsung dengan lancar

## Kesimpulan

Kegiatan yang telah dilakukan ini memberikan manfaat bagi warga nagari Kurai Taji khususnya Ibu-Ibu PKK peserta pelatihan dimana setelah mengikuti kegiatan peserta sudah memahami kandungan gizi ikan, manfaat dan teknik pengolahan yang tepat agar kandungan gizinya dapat dipertahankan. Selain itu peserta juga telah terampil dalam mengolah ikan menjadi beberapa makanan kekinian yang sehat, bergizi dan bernilai ekonomis seperti nugget ikan, bakso ikan, fish ball, aneka seafood dan saos sambal seafood yang disukai anak-anak dan remaja.

Diharapkan keterampilan yang dimiliki ini dapat menjadi modal awal bagi masyarakat dan membuka peluang berwirausaha untuk meningkatkan perekonomian keluarga dengan membuat dan memasarkan produk olahan ikan sehingga dapat menjadi kuliner khas daerah tersebut. Adapun produk yang dihasilkan ini sudah layak jual dan dapat menjadi salah satu penarik wisatawan agar berkunjung ke kawasan wisata pantai di daerah Pariaman dan sekitarnya.

## Ucapan Terima Kasih

Kegiatan PKM ini terlaksana karena difasilitasi oleh Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LP2M) Universitas Negeri Padang melalui pemberian dana hibah PKM PNBP tahun 2020. Terimakasih kami ucapkan pada ketua LP2M UNP dan jajarannya sehingga kegiatan yang direncanakan berlangsung dengan lancar. Selain itu tim pengabdian juga mengucapkan terimakasih pada Walinagari Kurai Taji yang telah memfasilitasi tempat dan persyaratan administrasi pelaksanaan kegiatan. Dan tidak lupa ucapan terimakasih tak terhingga pada ibu-ibu warga Kurai Taji sebagai peserta pelatihan yang luar biasa semoga apa yang diperoleh selama kegiatan ini bermanfaat bagi kita semua.

## Pustaka

- [1] Aziza, T., Affandi, D. R., & Manuhara, G. J. BAKSO IKAN TONGKOL (*Euthynnus affinis*) DENGAN FILLER TEPUNG GEMBILI SEBAGAI FORTIFIKAN INULIN. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 8(2).
- [2] E. Afrianto dan E. Livianty. Pengawetan dan Pengolahan Ikan. Kanisius, Yogyakarta. 1989
- [3] Nefitri, A., Sari, N. I., & Sumarto, S. Study on the Effect of Oyster Mushroom Flour Addition on the Quality of Mackerel Tuna (*Euthynnus Affinis*) Meatball. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Riau*, 3(1), 1-12.
- [4] Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1996. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty, Yogyakarta.
- [5] Suhendra, M. Syafrianur, Marhawaty, M. Ulfah, S. Offina. "Pembuatan nugget ikan sebagai salah satu usaha diferensiasi pengolahan ikan di Banda Aceh". Jurusan Ilmu Kelautan, fakultas MIPA, Universitas Syiah Kuala, banda Aceh. 2012.
- [6] Sutarmin. 2017. Pengaruh promosi dan kemasan terhadap keputusan pembelian produk. *Jurnal Manajemen Motivasi* Vol 12 No 1
- [7] Wahyuni, K. 2004. *Analisis faktor penentu dalam mengkonsumsi ikan pada rumah tangga di kecamatan Watulimo kabupaten Trenggalek Jawa Timur*.

- [8] Hamzah Tahang, Sutinah Made, dan Agustina Pakadang 2014. *Studi Pola Konsumsi ikan dan faktor-faktor yang mempengaruhinya pada masyarakat pegunungan Toraja*. Universitas Hasanuddin: Makassar.
- [9] Sutriyati, P., dkk. 2004. *Teknik Pengolahan Ikan Laut*. *Jurnal Inotek* (Volume 8, Nomor 2, Agustus 2004). Hal: 176-179.